



精致日本料理艺术 THE ART OF FINE JAPANESE CUISINE

在鹤日本料理，宾客不仅能品尝到美味的食物，更能体验精致的日本料理艺术。
餐厅装饰风格灵感来自日本的传统和文化，以棕红色为主色系增加了整体环境的神秘感和私密度。
整个餐厅分为大堂区、吧台区、寿司吧和包房区，是聚会和宴请的首选。

Enjoy the delicacies and art of the exquisite Japanese cuisine at TSURU.
The interior decoration, inspired by the traditions and culture of Japan,
contrasts reds, chocolates and pine hues as its main color scheme.
TSURU consists of a sake bar, a 100-seater restaurant and a beautiful sushi and sashimi counter,
along with two VIP Rooms, offering great dining options for any occasion.

温馨提示 WARM TIPS

如果您对某些食物敏感，请告知服务人员。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.

以上价格均为人民币，并包含10%服务费与政府现行税率。
All prices are in RMB and inclusive of a 10% service charge and prevailing government taxes.

服务时间 OPERATION TIME

午餐：11:30至14:30
Lunch: 11:30 to 14:30

晚餐：17:30至21:30
Dinner: 17:30 to 21:30



タラバ蟹小鍋仕立て
帝王蟹小火锅
Hot Pot of King Crab

¥ 268 /例 Standard

鰻柳川風小鍋
鰻鱼小火锅
Hot Pot of Eel

¥ 98 /例 Standard

揚げ豆腐と茸の小鍋仕立て
炸豆腐菌菇小火锅
Hot Pot of Deep Fried Tofu with Mushroom

¥ 58 /例 Standard



アボカドの蟹チーズ焼き
烤雪蟹牛油果
Snow Crab, Avocado and Cheese

¥ 98 /例 Standard

ホタテ&タコのカルパッチョ、梅と大葉のソース
扇贝和八爪鱼薄切配梅子大叶酱
Scallop & Octopus Carpaccio Pickled
Plums & Oba Leaf Sauce

¥ 198 /例 Standard

厚揚げ豆腐
炸豆腐配味噌
Deep-fried Tofu with Miso Sauce

¥ 38 /例 Standard



カンパチカルパッチョ
鰺鱼薄切
Yellowtail Carpaccio

¥ 98 /例 Standard

鰺肉鲜美且醇香浓郁，
以薄切法食用，
风味独特，油润而不腻。



炙りトロとタルタル甘海老の海胆のせ
火炙金枪鱼腩配甜虾粒和海胆
Tuna Belly with Sweet Shrimp and Uni

¥ 298 /例 Standard

ピリ辛ハマグリ
麻辣鲜蛤
Spicy Clams

¥ 48 /例 Standard

クリスピー海苔,サーモントルタルと海胆をのせて
脆炸紫菜、三文鱼塔塔和海胆
Crispy Sea Weed, Salmon Tartare with Uni

¥ 158 /例 Standard



鲍酒蒸し
鲍鱼清酒蒸
Steamed Chilled Abalone with Sake

¥ 98 /例 Standard

鲍鱼与清酒合蒸，
鲍鱼中包含清酒气息，
酒香鱼鲜。



No.2オシエトラキャビア(10g) サワークリーム添え
No.2鲟鱼子酱(10g)配脆紫菜, 饼皮和青柠酸奶油
No. 2 Oscietra Caviar (10g) with Nori Chips, Pancake and Lime Sour Cream

¥ 258 /例 Standard



蛸わさび
芥末章鱼
Takowasabi

¥ 38 /例 Standard



M4テンダーロイン叩き(大葉胡瓜、イクラ)
火炙M4牛柳(大叶, 黄瓜, 三文鱼籽)
M4 Tenderloin Beef Tataki, Oba Leaf, Cucumber, Salmon Roe

¥ 418 /例 Standard



鰯叩き
火炙金枪鱼
Tuna Tataki, Ponzu

¥ 168 /例 Standard





法蓮草の白和え
豆腐芝麻酱拌菠菜
Baby Spinach with Sesame and Tofu

¥ 48 /例 Standard

豆腐サラダ
豆腐色拉
Tofu Salad

¥ 48 /例 Standard

鶴ボキサラダ
鹤波奇色拉
Tsuru Poke Salad

¥ 148 /例 Standard

アボカドサラダ
牛油果色拉
Avocado Salad

¥ 68 /例 Standard



土瓶蒸し
土瓶蒸
Dobin Mushi

¥ 78 /例 Standard



鲍海鲜スープ
鲍鱼菌菇汤
Abalone with Mushroom Soup

¥ 98 /例 Standard



タラバ蟹味噌汁
帝王蟹味噌汤
King Crab Miso Soup

¥ 98 /例 Standard



蟹の茶碗蒸し
蟹肉蒸蛋
Crab Egg Custard

¥ 98 /例 Standard





モッツァレラチーズ醤油漬け&胡瓜自家製辛みそ添え
马苏里拉奶酪酱油腌制和黄瓜配味增
Soy Sauce Pickled Mozzarella Cheese & Cucumber with Miso

¥ 68 /例 Standard



枝豆の胡椒炒め
黑胡椒清酒毛豆
Edamame with Black Pepper and Sake

¥ 58 /例 Standard



豚肉餃子
日式煎饺
Pork Gyoza

¥ 58 /例 Standard

配上日式酱汁，
趁热享用煎饺的香甜可口，
品味馅料的鲜香四溢。



刺身盛合わせ
豪华刺身拼盘
Luxury Sashimi Platter

¥ 588 /例 Standard





かんぱち
鰯鱼

Yellowtail

¥ 88 /三片 3 Pieces



サーモン

三文鱼

Salmon

¥ 88 /三片 3 Pieces



トロ

金枪鱼腩

Tuna Toro

¥ 258 /三片 3 Pieces



蛸
章鱼

Octopus

¥ 58 /三片 3 Pieces



帆立
扇贝

Scallop

¥ 118 /三片 3 Pieces



甘海老
甜虾

Sweet Shrimp

¥ 118 /三片 3 Pieces



海胆
海胆

Uni

¥ 128 /三片 3 Pieces





特選刺身盛合わせ
精选刺身大拼盘
Grand Sashimi Platter

¥ 798 /例 Standard

精选新鲜食材，
口感丰富，细腻软糯。



鯛
鲷鱼
Snapper

¥ 88 /三片 3 Pieces



鮪赤身
金枪鱼赤身
Tuna

¥ 138 /三片 3 Pieces





特選寿司盛合わせ
精选寿司大拼盘
Grand Sushi Platter

¥ 938 /例 Standard

醋饭与海鲜食材的混合绽放出令人陶醉的美味，
征服您的味蕾。



寿司盛合わせ
豪华寿司大拼盘
Luxury Sushi Platter

¥ 668 /例 Standard





スモークサーモン(サワークリーム、イクラ、ライム)
火炙三文鱼(酸奶油, 三文鱼籽, 青柠檬)
Torched Salmon (Sour Cream, Ikura, Lime)

¥ 118 /2件 2 Pieces



炙りM9ビーフ寿司三種盛り(トリュフ,ダックリバー, No.2キャビア)
火炙M9和牛3种寿司(黑松露, 鸭肝, No.2鲟鱼子酱)
3 Type Torched M9 Sushi (Truffle, Duck Liver, No. 2 Oscietra Caviar)

¥ 458 /3件 3 Pieces



寿司三種盛り(鮪トロ、サーモン、かんばち)トリュフ イクラ
3种寿司(金枪鱼腩, 三文鱼, 鰯鱼)黑松露, 三文鱼籽
3 Type Sushi (Tuna Toro, Salmon, Yellowtail) Truffle, Salmon Roe

¥ 288 /6件 6 Pieces



炙り帆立寿司、海胆をのせ オシエトラキャビア
火炙扇贝和海胆寿司, 鲟鱼子酱
Torched Scallop Sushi with Uni Sushi, No. 2 Oscietra Caviar

¥ 148 /2件 2 Pieces



炙りトロ(キャビア添え)
火炙金枪鱼腩(配鱼子酱)
Torched Tuna Toro with Caviar

¥ 268 /2件 2 Pieces



炙りオーストラリアM4和牛テンダーロイン
(マスタードマヨネーズ トリュフ)
火炙澳洲M4和牛(配芥末蛋黄酱, 松露)
Torched Australian M4 Wagyu Tenderloin
(Mustard Mayonnaise, Truffle)

¥ 138 /2件 2 Pieces



フォアグラ(柚子胡椒)
香煎鸭肝(柚子胡椒)
Pan Seared Duck Liver (Yuzu Pepper)

¥ 138 /2件 2 Pieces





かんぱち
鰯鱼

Yellowtail

¥ 88 /2件 2 Pieces



玉子焼き
鸡蛋卷

Japanese Egg Omelet

¥ 58 /2件 2 Pieces



甘海老
甜虾

Sweet Shrimp

¥ 98 /2件 2 Pieces



鮑酒蒸し
鲍鱼

Abalone

¥ 248 /2件 2 Pieces



海胆
海胆

Uni

¥ 138 /2件 2 Pieces



穴子
星鳎

Conger Eel

¥ 228 /1件 1 Pieces



トロ
金枪鱼腩

Tuna Toro

¥ 218 /2件 2 Pieces



鮪赤身
金枪鱼赤身

Tuna

¥ 128 /2件 2 Pieces



サーモン
三文鱼

Salmon

¥ 88 /2件 2 Pieces



帆立
扇贝

Scallop

¥ 88 /2件 2 Pieces



鰻
鰻鱼

Smoked Eel

¥ 88 /2件 2 Pieces



鯛
鲷鱼

Snapper

¥ 88 /2件 2 Pieces



鰻手巻き
烤鰻鱼手卷
Grilled Eel Hand Roll
¥ 78 /例 Standard



カルフォルニア手巻き
加州手卷
California Hand Roll
¥ 88 /例 Standard



ネギトロ巻き
金枪鱼葱手卷
Negitoro Hand Roll
¥ 138 /例 Standard



海胆手巻き
海胆手卷
Uni Hand Roll
¥ 148 /例 Standard



スパイシーツナロール
辣金枪鱼卷
Spicy Tuna Roll
¥ 128 /例 Standard



炙りサーモンツナロール
火炙三文鱼和金枪鱼卷
Torched Salmon and Tuna Roll
¥ 198 /例 Standard



サーモントルタルロール
三文鱼塔塔卷
Salmon Tartar Roll
¥ 158 /例 Standard





天婦羅ロール
炸虾天妇罗卷
Tempura Shrimp Roll

¥ 88 /例 Standard



カルフォルニアロール
加州卷
California Roll

¥ 128 /例 Standard



フィラデルフィアロール
费城卷
Philadelphia Roll

¥ 158 /例 Standard



サーモンアボカドロール
三文鱼牛油果卷
Salmon and Avocado Roll

¥ 78 /例 Standard



ソフトクラブシェルロール
软壳蟹卷
Soft Shell Crab Roll

¥ 98 /例 Standard



鰻ロール
鰻鱼卷
Unagi Roll

¥ 118 /例 Standard





M9ビーフ
M9和牛
Grilled KIWAMI Wagyu Sirloin M9

¥ 1088 /例 Standard



オーストラリアM5和牛リブアイ
(サンドウィッチ 柚子胡椒マヨネーズ)
澳洲M5牛眼肉
(配柚子胡椒蛋黄酱, 香烤奶油面包)
Australian M5 Wagyu Rib Eye Tonkatsu
(Yuzu Pepper Mayonnaise, Toasted Brioche)

¥ 338 /例 Standard



M4テンダーロイン
煎M4牛柳
M4 Tenderloin

¥ 398 /例 Standard



イベリコ豚スペアリブ,デミグラ味噌ソースやき
伊比利亚黑猪肋骨配多蜜味噌酱
Grilled Iberico Pork Sparerib Demigra Miso Sauce

¥ 148 /例 Standard



ボストンロブスター,唐墨掛け
烤波士顿龙虾配乌鱼籽
Boston Lobster with Dried Mullet Roe

¥ 568 /例 Standard



焼き餅
烤年糕
Rice Cake

¥ 38 /例 Standard

焼きタラバガニ 山葵ディップ
烤帝王蟹脚
King Crab with Wasabi Dip

¥ 198 /例 Standard

鯖開き
烤青花鱼
Grilled Mackerel

¥ 98 /例 Standard



炙りサーモンとトリュフ
火炙三文鱼配黑松露酱
Aburi Salmon, Truffle Sauce

¥ 118 /例 Standard

サーモンかま焼き
盐烤三文鱼下巴
Grilled Salmon Chin

¥ 88 /例 Standard

かんばちかま焼き
盐烤鰯鱼下巴
Grilled Yellowtail Chin

¥ 148 /例 Standard

サーモン照り焼き 刻み胡瓜添え
酱烤三文鱼
 Grilled Salmon Teriyaki, Pickled Cucumber

¥ 88 /例 Standard



銀鱈西京焼き 特製味噌ソース添え
酱烤银鳕鱼
 Grilled Tsuru Cod Fish, Miso

¥ 258 /例 Standard



カラビネーロ海老
烤红魔虾
 Grilled Red Devil Shrimp

¥ 218 /例 Standard



照り焼きダックレバー&うなぎ照り焼き
照烧鸭肝和鳗鱼

Teriyaki Duck Liver & Teriyaki Eel

¥ 198 /例 Standard



ニュージーランドラムラック(2pc) ナッツソース
烤新西兰羊排(2片)配坚果酱
 New Zealand Lamb Rack (2 pieces) with Nuts Sauce

¥ 358 /例 Standard



アヒルの肝臓と大根 西京味噌ソース
鸭肝和萝卜配西京味噌
 Grilled Duck Liver, Miso and Radish

¥ 188 /例 Standard



经过煎烤过的鸭肝口感香滑味美，
 搭配萝卜和西京味噌，
 使得整道菜增加了清爽之感。



鶏手羽串 柚子胡椒

烤鸡翅串

Chicken Wing with Yuzu Pepper

¥ 48 /例 Standard



豚肉串 柚子胡椒&チリディップ

烤五花肉串

Pork with Yuzu Pepper and Chili Soy Sauce

¥ 42 /例 Standard



椎茸塩焼き

蒜味盐烤香菇

Shitake Mushroom with Garlic Sauce

¥ 32 /例 Standard



帆立椎茸串

扇贝香菇串

Scallop and Shitake Mushroom

¥ 98 /例 Standard



ボストンロブスター天婦羅

炸波士顿龙虾天妇罗

Boston Lobster Tempura

¥ 628 /例 Standard





海老天婦羅
大虾天妇罗
Shrimp Tempura

¥ 158 /例 Standard

カラビネーロ海老
紅魔虾
Red Devil Shrimp

¥ 218 /例 Standard

野菜天婦羅
蔬菜天妇罗
Vegetable Tempura

¥ 68 /例 Standard



鮑と帆立と椎茸の香味揚げ 山葵ディップ&海塩

鮑鱼扇贝天妇罗

Abalone, Scallop, Mushroom, Wasabi and Sea Salt Tempura

¥ 228 /例 Standard



アボカド天婦羅
牛油果天妇罗
Avocado Tempura
¥ 58 /例 Standard

海老身上変わり揚げ海胆をのせて
炸虾泥法棍和海胆
Baguette and Shrimp Paste with Uni
¥ 182 /例 Standard



ソフトクラブシェル カレーソース
炸软壳蟹配咖喱酱
Soft Shell Crab with Curry Sauce
¥ 98 /例 Standard

モッツアレラチーズの揚げ出し
炸马苏里拉奶酪
Deep-fried Mozzarella Cheese
¥ 68 /例 Standard

サツマイモ
紅薯
Sweet Potato
¥ 42 /例 Standard



ダックリバー&トリュフチーズ春巻き
鴨肝黒松露醬和芝士春卷
Duck Liver Cheese & Truffle Spring Roll

¥ 158 /例 Standard



サーモンレアカツ
炸三文魚三成熟
Salmon Rare Cutlets

¥ 138 /例 Standard



きのこのバター炒め
黄油清酒炒菌菇
Stir-fried Mushrooms with Butter and Sake

¥ 48 /例 Standard



焼きアスパラ 照り焼き
煎芦笋
Grilled Asparagus Teriyaki

¥ 88 /例 Standard



法蓮草のガーリック炒め
炒菠菜

Stir-fried Garlic Spinach

¥ 48 /例 Standard



野菜炒め

炒蔬菜

Stir-fried Vegetables

¥ 58 /例 Standard



茄子と海鮮の味噌田楽

烤茄子和海鲜配味噌

Grilled Eggplant & Sea food with Miso Sauce

¥ 108 /例 Standard



焼きトウモロコシ バター醤油

烤玉米

Grilled Corn with Butter and Soy Sauce

¥ 38 /例 Standard



牛たん味噌煮

煮牛舌

Beef Tongue, Miso and Demi-glace Sauce

¥ 148 /例 Standard

大小均匀厚实的牛舌与味噌一同煮制，
口感软糯细腻，酱汁香浓。





M5リブアイステーキ重
澳洲M5肉眼牛排盖饭
Australian M5 Rib Eye Rice Bowl

¥ 328 /例 Standard

稲庭うどん (冷 又は 熱)
稻庭乌冬面 (冷或热)
Inaniwa Udon (Cold or Hot)

¥ 48 /例 Standard

ネギトロイクラ丼
葱拌金枪鱼腩三文鱼籽盖饭
Tuna Toro and Salmon Roe Rice Bowl

¥ 418 /例 Standard

鰻重
鳗鱼烧
Teriyaki Eel Rice Box

¥ 188 /例 Standard



チーズケーキ フレッシュベリー パニラクリーム
日式芝士蛋糕配新鲜莓子和香草奶油
Japanese Cheese Cake with Fresh Berries and Vanilla Bean Cream

¥ 58 /例 Standard





ヨーグルトパフェ ライチ酒スープ
酸奶芭菲配荔枝清酒汤
Yogurt Parfait – Lychee Sake Soup

¥ 58 /例 Standard



抹茶と小豆のクレームブリュレ – 白味噌せんべい
抹茶红豆焦糖布丁和白味噌饼干
Green Tea and Red Bean Crème Brûlée – Shiro Miso Senbei

¥ 68 /例 Standard



苺、柚子パフェ、マスカルポーネクリーム、スポンジケーキ、
苺コンポート、バニラアイスクリーム、柚子ソルベ
草莓、柚子芭菲、马斯卡彭奶油、海绵蛋糕、
草莓蜜饯、香草冰淇淋、柚子雪葩
Strawberry Yuzu Parfait – Mascarpone Cream, Sponge Cake
Strawberry Compote, Vanilla Ice Cream, Yuzu Sorbet

¥ 58 /例 Standard



フルーツ盛合わせ
水果拼盘
Fruit Platter

¥ 118 /例 Standard



ホット赤味噌タルト キャラメルアイスクリーム
热红味噌蛋挞和焦糖冰淇淋
Warm Red Miso Tart – Caramel Ice Cream

¥ 68 /例 Standard





海の華

海之华

Sea Breeze Fizz Mancino

桜の塩漬は、日本のジンと新鮮な柑橘ジュースを注いでいます。
シロップ、マゴ、ソーダ
盐渍樱花注入日本杜松子酒, 新鲜柑橘汁, 糖浆, 蛋清, 苏打水
Salted Sakura Infused Japanese Gin, Fresh Citrus Juice,
Syrup, Egg White, Soda

¥ 90 /杯 glass

レモングラス物語

柠檬草物语

Lemongrass Highball

レモングラス焼酎, 蜂蜜ジンジャー, 炭酸茶
柠檬草烧酒, 蜂蜜姜汁, 碳酸茶
Lemongrass Shochu, Honey-Ginger Cordial,
Topped with Carbonated Tea

¥ 90 /杯 glass

抹茶の空

抹茶天空

Matcha Sour

シーバスリーガル12年, 自家製抹茶,
フレッシュ柑橘ジュース, 卵白
芝华士水栖桶, 自制抹茶, 新鲜柑橘, 蛋清
Chivas Mizunara, Homemade Matcha Tea Cordial,
Fresh Citrus, Egg White

¥ 90 /杯 glass

東京の伝説

东京传说

Tokyo Divine

レモングラス松子酒, ロンドンタワーピンク金酒,
アロエジュース, シソ, オレンジジュース, サイダー
柠檬草杜松子酒, 伦敦塔粉红杜松子酒, 芦荟汁, 紫苏, 酸橙汁, 汽水
Lemongrass Gin, Beefeater Pink Gin,
Aloe Jam, Shiso, Lime Juice, Soda

¥ 90 /杯 glass



抹茶ニトロ

抹茶尼格罗尼

Matcha Negroni

抹茶焼酎, さくら味, キンパリー
抹茶烧酒, 樱花味美思酒, 金巴利
Matcha Shochu, Mancino Sakura Vermouth, Campari

¥ 90 /杯 glass

预订与垂询
RESERVATION & ENQUIRES

(86 21) 2203 8889

上海市延安中路1218号南京西路静安嘉里中心, 上海静安香格里拉2楼
Level 2, Jing An Shangri-La, Shanghai, 1218 Middle Yan'an Road, Jing An Kerry Centre,
West Nanjing Road, Shanghai, China