



## 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鮭鱼子酱(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



鮪叩き  
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

鶴ポキサラダ  
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  
日式煎餃  
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



かんばち  
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  
鯛鱼  
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)  
炙三文魚(酸奶油、三文魚籽、青檸檬)  
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)  
炙りM9和牛3種寿司(黒松露、鴨肝、No.2鮭魚子醬)  
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種寿司(金槍魚腩、三文魚、鰯魚)黒松露、三文魚籽  
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  
炙り扇貝和海胆寿司、鮭魚子醬  
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)  
炙り金槍魚腩(配魚子醬)  
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)  
炙り澳洲M4和牛(配芥末蛋黃醬、松露)  
Torched Australian M4 Wagyu Tenderloin  
(Mustard Mayonnaise, Truffle)

¥ 138 /2件 2 Pieces



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

¥ 138 /2件 2 Pieces



かんばち  
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  
星鰻  
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  
鯛鱼  
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

かんぼちかま焼き  
盐烤鰺鱼下巴  
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，  
使得整道菜品增加了清爽之感。

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  
红薯  
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



炸三文魚三成熟  
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  
柠檬草物語

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  
芝华士水桶桶、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