

新鮮ステーキハウスはホテルの30階にあります、市場から新鮮の食材を届け、スペシャル料理をお客様に提供し、窓際に座って瀋陽の美しい夜景を楽しむ、同時に、モーデンの雰囲気鉄板焼きを良い選択であり、ぜひここで味わって下さいませ。

Nestled on Level 30 of the hotel, Shinsen offers the city's glittering night view while you indulge in an authentic menu presenting the freshest ingredients in a chic dining ambience or your choice of teppanyaki private dining.

新鲜扒房位于酒店30层, 在您享受使用新鲜的食材烹制出的特色美食的同时, 更可欣赏到迷人的城市夜色。与此同时, 在现代别致的氛围中享用铁板烧亦是不错的选择。

もしお客様食物に対してアレルギーの場合は、従業員にお知らせください。  
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.  
如您对某些食物过敏, 请告知服务人员。

# 厨师长招牌菜

料理長自慢のおすすめ

CHEF'S SIGNATURE DISHES



ベルーガ キャビア (フレッシュ)  
Beluga Caviar  
卡露伽金色鱼子酱 (10克)

RMB  
1,888  
/例



特選黒毛牛サーロイン (150g)  
Beef Sirloin Steak  
精选霜降黑牛西冷

RMB  
1,198  
/例

All prices are in RMB, and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge  
以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税

# 厨师长招牌菜

料理長自慢のおすすめ  
CHEF'S SIGNATURE DISHES



黒金鮑  
Black Golden Abalone

RMB  
**798**  
/例



特選鮪トロ  
Premium Marbled Tuna Belly

RMB  
**698**  
/5枚/pieces/片



パラモース海老の鉄板焼き  
Plesiopenaeus Edwardsiana Teppanyaki  
精选铁板香煎红魔虾配特色酱汁

RMB **388** /例



銀たら西京焼き  
Broiled Black Cod  
with Miso Paste  
银鳕鱼西京烧

RMB **168** /例

All prices are in RMB, and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge  
以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税

CHEF'S RECOMMENDATION SET MENU  
シェフ自慢のセットメニュー

# 厨师长特色套餐



## “花”

TEPPANYAKI  
KAISEKI  
MENU

RMB 568/套

All prices are in RMB and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.  
\*以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税

前菜 当日前菜  
APPETIZER Daily Appetizer  
前菜 当日前菜彩盒

サラダ 季節な野菜サラダ  
SALAD Mixed Greens Salad with Japanese Dressing  
沙拉 季节蔬菜田园沙拉

お造り 鮪、サーモン、鰯、貝柱、甘エビ、鮑  
SASHIMI Tuna, Salmon, Yellow tail, Scallop, Sweet Shrimp, Abalone  
刺身盛 金枪鱼, 三文鱼, 黄鰯鱼, 贝柱, 甜虾, 鲍鱼

逸品料理 海蟹入り茶碗蒸し  
SPECIAL DISH Steamed Egg with Sea Crab  
一品料理 海蟹肉茶碗蒸

海鮮料理 殻つき帆立貝の鉄板蒸し  
TEPPANYAKI SEAFOOD DISH Steamed Scallop with Special Sauce  
铁板海鲜 铁板焖蒸带子大扇贝

鉄板黒虎エビの季節野菜付き  
Teppanyaki Jumbo Prawn with Special Sauce  
铁板黒虎虾配季节时蔬

氷魚の鉄板焼き、ブラックペパー付き  
Grilled Channichthyidae with Black pepper  
铁板香煎酥脆冰鱼配黑胡椒

スープ エビ頭入りの海鮮味噌汁  
SOUP Shrimp Head Miso Soup  
特色一品汤 黒虎虾头海鲜味噌汤

肉料理 海塩霜降りビーフの厚焼き  
TEPPANYAKI MEAT DISH Teppanyaki Snow Beef  
铁板肉类 海盐雪花牛小排厚烧

野菜料理 ミックス野菜の鉄板炒め  
TEPPANYAKI VEGETABLES DISH Teppanyaki Mixed Vegetables and Greens  
铁板时蔬 铁板时蔬

丼の一品 海鮮フライドライス  
FRIED RICE OR PORK RAMEN Fried Rice with Seafood and Vegetable  
海鮮伊勢蛋炒饭或豚骨拉面 海鮮时蔬炒饭  
OR  
豚骨ラーメン  
Japanese Style Ramen In Pork Soup  
猪骨拉面

フルーツ 季節のフルーツ盛合せと手作り唐菓子  
FRUIT Season Fruit Plate and Sweet Cake  
水果 时令水果拼盘配花绘唐果子

CHEF'S RECOMMENDATION SET MENU  
シェフ自慢のセットメニュー

# 厨师长特色套餐



前菜  
APPETIZER  
前菜

当日前菜  
Daily Appetizer  
当日前菜彩盒

サラダ  
SALAD  
沙拉

季節な野菜サラダ  
Mixed Greens Salad with Japanese Dressing  
季节蔬菜田园沙拉

お造り  
SASHIMI  
刺身盛

鮪、サーモン、鰯、貝柱、牡丹エビ、生牡蠣  
Tuna, Salmon, Yellow tail, Scallop, Botan Shrimp, Top.X Oyster  
金枪鱼, 三文鱼, 黄鰹鱼, 贝柱, 牡丹虾, 特倍鲜生蚝

逸品料理  
SPECIAL DISH  
一品料理

銀たら西京焼き  
Broiled Black Cod with Japanese Miso Paste  
银鳕鱼西京烧

海鮮料理  
TEPPANYAKI SEAFOOD DISH  
铁板海鲜

海鼠の和風濃厚ソース煮る  
Teppanyaki Sea Cucumber with Soy Sauce  
铁板焖煮海参配红烧酱汁

鉄板黒虎エビの季節野菜付き  
Teppanyaki Jumbo Prawn with Special Sauce  
铁板黒虎虾配季节时蔬

氷魚の鉄板焼き、ブラックペーパー付き  
Grilled Channichthyidae with Black pepper  
铁板香煎酥脆冰鱼配黑胡椒

スープ  
SOUP  
特色一品汤

エビ頭入りの海鮮味噌汁  
Shrimp Head Miso Soup  
黑虎虾头海鲜味噌汤

肉料理  
TEPPANYAKI MEET DISH  
铁板肉类

フォアグラの赤ワインソースかけ  
Grilled Foie Gras with Red Wine Sauce  
脆皮鹅肝红酒酱汁

海塩霜降りビーフの厚焼き  
Teppanyaki Snow Beef  
海盐雪花牛小排厚烧

野菜料理  
TEPPANYAKI VEGETABLES DISH  
铁板时蔬

ミックス野菜の鉄板炒め  
Teppanyaki Mixed Vegetables and Greens  
铁板时蔬

丼の一品  
FRIED RICE OR PORK RAMEN  
海鮮伊勢蛋炒饭或豚骨拉面

海鮮フライドライス  
Fried Rice with Seafood and Vegetable  
海鮮时蔬炒饭  
OR  
豚骨ラーメン  
Japanese Style Ramen In Pork Soup  
猪骨拉面

フルーツ  
FRUIT  
水果

季節のフルーツ盛合せと手作り唐菓子  
Season Fruit Plate and Sweet Cake  
时令水果拼盘配花绘唐果子

## “雪”

TEPPANYAKI  
KAISEKI  
MENU

RMB 688/套

All prices are in RMB and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge  
以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税

CHEF'S RECOMMENDATION SET MENU  
シェフ自慢のセットメニュー

# 厨师长特色套餐



## “月”

TEPPANYAKI  
KAISEKI  
MENU

RMB 1,098/套

All prices are in RMB, and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge  
以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税

前菜  
APPETIZER  
前菜  
当日前菜  
Daily Appetizer  
当日前菜彩盒

サラダ  
SALAD  
沙拉  
季節な野菜サラダ  
Mixed Greens Salad with Japanese Dressing  
季节蔬菜沙拉绿爽脆

お造り  
SASHIMI  
刺身盛  
鮪トロ、サーモントロ、鰯、貝柱、牡丹エビ、七年キャビア、生牡蠣  
Tuna Toro, Salmon Toro, Yellow tail, Scallop, Botan Shrimp,  
7 years Caviar, Top.X Oyster  
金枪鱼腩, 三文鱼腩, 黄鰻鱼, 贝柱, 牡丹虾,  
7年鱼子酱, 特倍鲜生蚝

逸品料理  
SPECIAL DISH  
一品料理  
海蟹入り茶碗蒸し  
Steamed Egg with Sea Crab  
海蟹肉茶碗蒸

銀たら西京焼き  
Broiled Black Cod with Japanese Miso Paste  
银鳕鱼西京烧

海鮮料理  
TEPPANYAKI SEAFOOD DISH  
铁板海鲜  
バラロブスターの鉄板チーズ焼き  
Teppanyaki Rose lobster with Cheese Sauce  
铁板芝士焗玫瑰龙虾

鮑の鉄板塩焼き昆布蒸し  
Teppanyaki Abalone with Salt and Konbu  
铁板焗煮大鲍鱼

スープ  
SOUP  
特色一品汤  
松茸土瓶蒸し 旬の海鮮物入り  
Seasonal Seafood and Mushroom Soup  
松茸海鲜土瓶蒸

肉料理  
TEPPANYAKI MEET DISH  
铁板肉类  
フォアグラの赤ワインソースかけ  
Grilled Foie Gras with Red Wine Sauce  
脆皮鹅肝红酒酱汁

海塩霜降りビーフの厚焼き  
Teppanyaki Snow Beef  
海盐雪花牛小排厚烧

野菜料理  
TEPPANYAKI VEGETABLES DISH  
铁板时蔬  
ミックス野菜の鉄板炒め  
Teppanyaki Mixed Vegetables and Greens  
铁板时蔬

の一品  
FRIED RICE OR COLD SANUKI UDON  
海胆炒饭或赞岐乌冬凉面

伊勢玉子の雲丹焼き飯  
Teppanyaki Rice with Sea Urchin  
海胆伊势鸡蛋蔬菜炒饭  
OR  
冷やし讃岐太うどん  
Sanuki Cold Udon  
赞岐乌冬面

フルーツ  
FRUIT  
水果  
季節のフルーツ盛合せと瀬祭アイスクリーム  
Season Fruit Plate and Sake ice cream  
时令水果拼盘配瀬祭冰激凌



# “松” “MATSU”

MEDIUM PLATTER

ザリガニ海老 牡丹海老 鮪トロ 鮭トロ 帆立貝 カンパチ 北寄貝 赤貝 いくら 七年キャビア  
Scampi, Botan Shrimp, Tuna Belly, Salmon Belly, Scallop, Yellow Tail,  
Arctic Shellfish, Ark Shell, Salmon Roe, 7 years Caviar  
新西兰海螯虾, 牡丹虾 金枪鱼腩 三文鱼腩 贝柱 黄鲷鱼  
北极贝 赤贝 三文鱼籽 7年卡露伽鱼子酱

RMB 1,098 /例



# “竹” “TAKE”

MEDIUM PLATTER

牡丹海老 甘エビ 鮪 鮭 カンパチ 帆立貝 北寄貝 赤貝 いくら  
Botan Shrimp, Sweet Shrimp, Tuna, Salmon, Yellow Tail, Scallop,  
Arctic Shellfish, Ark Shell, Salmon Roe  
牡丹虾 甜虾 金枪鱼 三文鱼 黄鲷鱼 贝柱 北极贝 赤贝 三文鱼籽

RMB 528 /例



All prices are in RMB, and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge.  
以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税

# “梅” “UME”

MEDIUM PLATTER

鮪 鮭 カンパチ 北寄貝 帆立貝 甘エビ  
Tuna, Salmon, Yellow Tail, Arctic Shellfish, Scallop, Sweet Shrimp  
金枪鱼 三文鱼 黄鲷鱼 北极贝 贝柱 甜虾

RMB 298 /例



# 刺身

お造り  
SASHIMI

伊勢えびお造り  
Live Lobster Sashimi  
龙虾刺身

168ごとにグラム  
168per50g

RMB 168 /50克



All prices are in RMB, and included service charge and prevailing government taxes and value-added tax payable on the prices together with the service charge  
以上价格均为人民币, 并已包含服务费及在上述价格与服务费总额上计征的政府税及增值税