

SHANG
GARDEN



開啓一個故事
……
從這裏

¥88
例

【葱油饼配榛果鹅肝酱】

Spring Onion Pan Cake, Goose Liver Mousse, Mixed Nuts

朴实的螺线出品，葱油香在巧做慢煎中更加馥郁；搭配华丽的鹅肝酱，在香酥中又多了一份丝滑。



白鸟朱荷引画桡，垂杨影里见红桥。

精品凉菜





鲟龙鱼籽烟熏蛋

Sturgeon Caviar, Smoked Duck Egg

98 元/位



XO麻酱凉皮野菜卷

Rice Noodle Vegetable Roll, XO Sesame Sauce

58 元/例

春入西园，数重花外红楼起。



黑松露菌香布袋

Tofu Pouch, Sliced Bamboo Shoot, Sliced Mushroom, Black Truffle

68 元/例

清口素鲍鱼

Vegetarian Abalone, Mint Leave

68 元/例



佛堂松茸素烧鹅

Bean Curd Vegetable Roll

48 元/例



凉拌石笋干

Local Style Marinated Sliced Bamboo Shoot

58 元/例





《无锡志》有记载称“古溪板鳅”，天然的生态环境养出优良的食材，该菜呈酱褐色，乌光油亮，色泽调和，松脆香酥，卤汁甜中带咸，酥爽可口，人人亦可一尝其鲜。

Wuxi Style Crispy Fried Eel

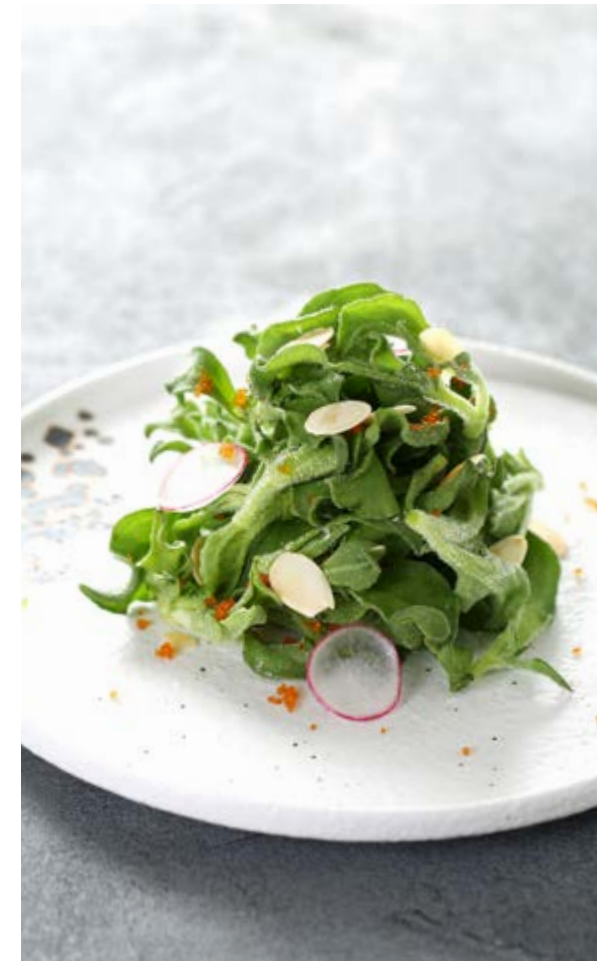
梁溪脆鳝

¥78
例



苏城寓藕

Suzhou Style Diced Lotus Root, Glutinous Rice
48 元/例



杏仁片冰草沙律

Ice Lettuce Salad, Sliced Almond, Wasabi and Spring Onion Oil
48 元/例



脆炸东海带鱼

Crispy Deep-fried Hairtail
128 元/例



野菜石榴包

Wild Vegetable, Mushroom Pouch

88 元/例

美美的造型，优雅的气质，让视觉与味觉都能感觉到含蓄而清新。

朗德清酒鹅肝

Chilled Goose Liver, Sake

228 元/例



葱油海蜇拌鸡丝

Shredded Chicken, Jellyfish, Scallion Oil

78 元/例



椒麻玉螺

Sliced Whelk, Spicy and Pepper Sauce

98 元/例

翠苑红芳晴满目。绮席流莺，上下长相逐。



糟香四宝

Prawn, Mantis Prawn, Edamame, Surf Clam

88 元/例

亮丽的色彩，匀称的远造型，有种让即刻下箸的冲动。

含入口中的新香，更是另有其道，一而再，再而三，三而四，停不下来……



市花熏鱼

Suzhou Style Deep-fried Mandarin Fish, Soy Sauce, Sweet-Scented Osmanthus

138 元/例



榄菜油爆虾

Wok-fried Prawn, Preserved Vegetable

88 元/例

无意与争春，一任群芳妒。零落成泥碾作尘，只有香如故。



青酱和牛舌

Sichuan Style Sliced Ox Tongue

88 元/例



辣汁海胆茄子

Eggplant, Sea Urchin, Spicy Sauce

68 元/例

滋补珍品

溪梅晴照生香，冷蕊数枝争发



滋补珍品

「8头干鲍」

¥688
位

Braised 8 head Dried Abalone, Supreme Oyster Sauce

精制顶汤味浸鲍鱼其里，细品回领会肉质的丰腴，汁液的甘美，内蕴更丰富。



葱烧辽参

Braised Sea Cucumber, Leek

218 元/位



岩米煨辽参

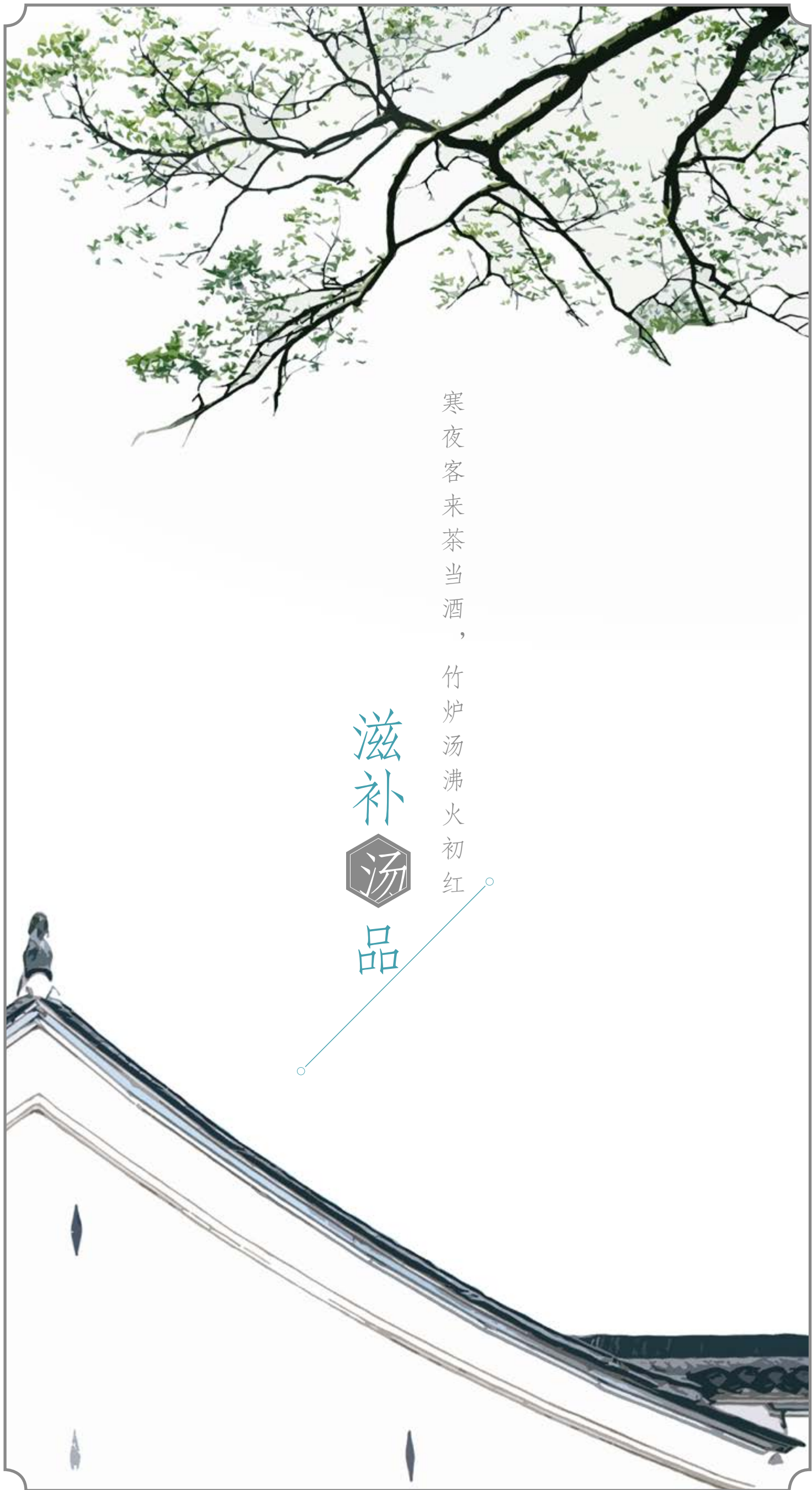
Boiled Sea Cucumber, Wild Rice

238 元/位

花胶（鲍汁 金汤）

Braised Fish Maw (Abalone Sauce, Chicken and Pork Broth)

258 元/位



寒夜客来茶当酒，竹炉汤沸火初红。

滋补
汤
品

¥488
例 需提前预订

【老鸡鲜鲍花胶螺头汤】
Double Boiled Sea Whelk Soup, Chicken, Baby Abalone, Fish Maw

粤菜中的名品，汤汁清冽，慢炖中优质食材的营养成分兼容并蓄；肉质自然收放，入口清香，细品中韵味俱全。



¥
38
位

文思豆腐羹

Huaiyang Style Tofu Soup

这是一道极其讲究刀工的淮扬名菜，素而不乱，纤而不断。轻轻一吹，绵化的清香丝丝缕缕漫延开来。



松茸竹笙炖老鸡

Double-boiled Chicken Soup, Matsutake, Bamboo Fungus

68 元/位



松茸竹笙炖菜胆

Double-boiled Soup, Matsutake, Bamboo Fungus

58 元/位



山泉水菌菇汇素汤

Assorted Mushroom Soup

38 元/位



羊肚菌瓜脯炖鲜鲍

Braised Baby Abalone Soup, Morel Mushroom

88 元/位

江南鱼羹

Fish Soup, Sliced Bamboo Shoot,
Julienne Ginger

58 元/位



松茸菜胆炖花胶

Fish Maw Soup, Matsutake, Vegetable

88 元/位



三鲜馄炖老鸡汤

Chicken Broth, Wonton Stuffed with Pork
and Egg and Shrimp

58 元/位

名“三鲜”略知其味。少却了民间馄饨的豪放，细调鸡汤中
有香菌与青蔬做伴，滑落间味道优美而自在。



金鸡湖四美羹

Seafood Chowder Jinji Lake Style

58 元/位

鲜活
海鲜



鮮

东星斑 (广式清蒸, 姜蓉, 酸汤煮)

Spotted Grouper
Choice of
Steamed, Premium Soya Sauce
Steamed, Ginger
Boiled, Sour Soup

110 元/50g



鲎鱼 (酒酿蒸, 红酱汁蒸) 🍷

Shad Fish
Choice of
Steamed, Jinghua Ham, Rice Wine
Steamed, Homemade Soya Sauce

35 元/50g



膏蟹 (鸡油花雕蒸, 豆面煨, 粉丝姜葱炒)

Green Crab
Choice of
Steamed, Hua Tiao Rice Wine and Chicken Oil Boiled,
Sweet Potato Noodle,
Wok fried, Ginger, Spring Onion and Vermicelli

32 元/50g



以上价格均为人民币已含服务费和相应增值税
All prices are in RMB and inclusive of service charge and applicable VAT



CHEF RECOMMENDATION
主厨推荐



CONTAIN NUTS
含坚果



PORK DISH
含猪肉



VEGETARIAN
DISH 素食



SPICY
含辣

老鼠斑 (广式清蒸, 姜蓉蒸)

King Grouper
Choice of
Steamed, Premium Soya Sauce
Steamed, Minced Ginger

108 元/50g

笋壳鱼 (广式清蒸, 姜蓉蒸, 烧椒蒸)

Marbled Goby Fish
Choice of
Steamed, Premium Soya Sauce
Steamed, Minced Ginger
Steamed, Sichuan Chili and Pepper Sauce

28 元/50g

长江鲟鱼 (家烧, 鲟鱼狮子头)

需
30
分钟
Longsnout Catfish
Choice of
Braised Hometown Style
Lion Head Meatball

12 元/50g

老虎斑 (广式清蒸, 豉油蒸, 黑松露炒)

Tiger Grouper
Choice of
Steamed, Premium Soya Sauce
Steamed, Chili Sauce, Sichuan Style
Wok-fried, Black Truffle

32 元/50g

白条鱼 (清蒸, 爆腌)

White Fish
Choice of
Steamed, Premium Soya Sauce
Steamed, Salt Marinated

13 元/50g

黄鱼 (咸菜笋丝烧, 自制年糕焖)

Yellow Croaker
Choice of
Braised Pickled Vegetables
Stewed Rice Cake

18 元/50g

阿拉斯加帝王蟹

太雕蒸, 新加坡辣酱煮
Alaskan King Crab
Choice of
Steamed, Shaoxing Wine
Wok-fried, Singapore Chili Sauce

68 元/50g

珍宝蟹 (酱汁肉饼蒸, 辣咖喱煮)

Jumbo Crab
Choice of
Steamed, Mince Pork Local Style
Stir-fried, Spicy Curry

35 元/50g

河虾 (干菜蒸, 茉莉花盐水, 传统油爆)

River Shrimp
Choice of
Steamed, Pickled Vegetables
Poached, Jasmine Flower
Wok-fried, Traditional Style

28 元/50g

澳洲大龙虾

经典三葱, 芝士焗, 青藤椒麻辣煮
Australia Lobster
Choice of
Wok-fried, Spring Onion Classic Style
Baked, Cheese and Butter
Wok-fried, Pepper and Chili

118 元/50g

波斯顿龙虾

经典三葱, 金蒜银丝蒸, 青藤椒麻辣煮
Boston Lobster
Choice of
Wok-fried, Spring Onion Classic Style
Steamed, Garlic and Vermicelli
Wok-fried, Pepper and Chili

35 元/50g

大明虾 (干烧, 茄汁)

Prawn
Choice of
Braised
Wok-fried, Tomato Sauce

28 元/50g

小青龙 (金蒜银丝蒸, 酸辣汤)

Baby Lobster
Choice of
Steamed, Garlic and Vermicelli
Boiled, Hot and Sour Soup

48 元/50g

象拔蚌 (酸辣汁藕带炆冷, 酸菜金汤热, 芦笋黑松露炒)

Geoduck Clam
Choice of
Wok-fried, Lotus Root
Braised, Sauerkraut, Golden Soup
Wok-fried, Black Truffle and Asparagus

58 元/50g

大连鲍 (金蒜银丝蒸 野米金汤 XO 酱炒 年糕烧)

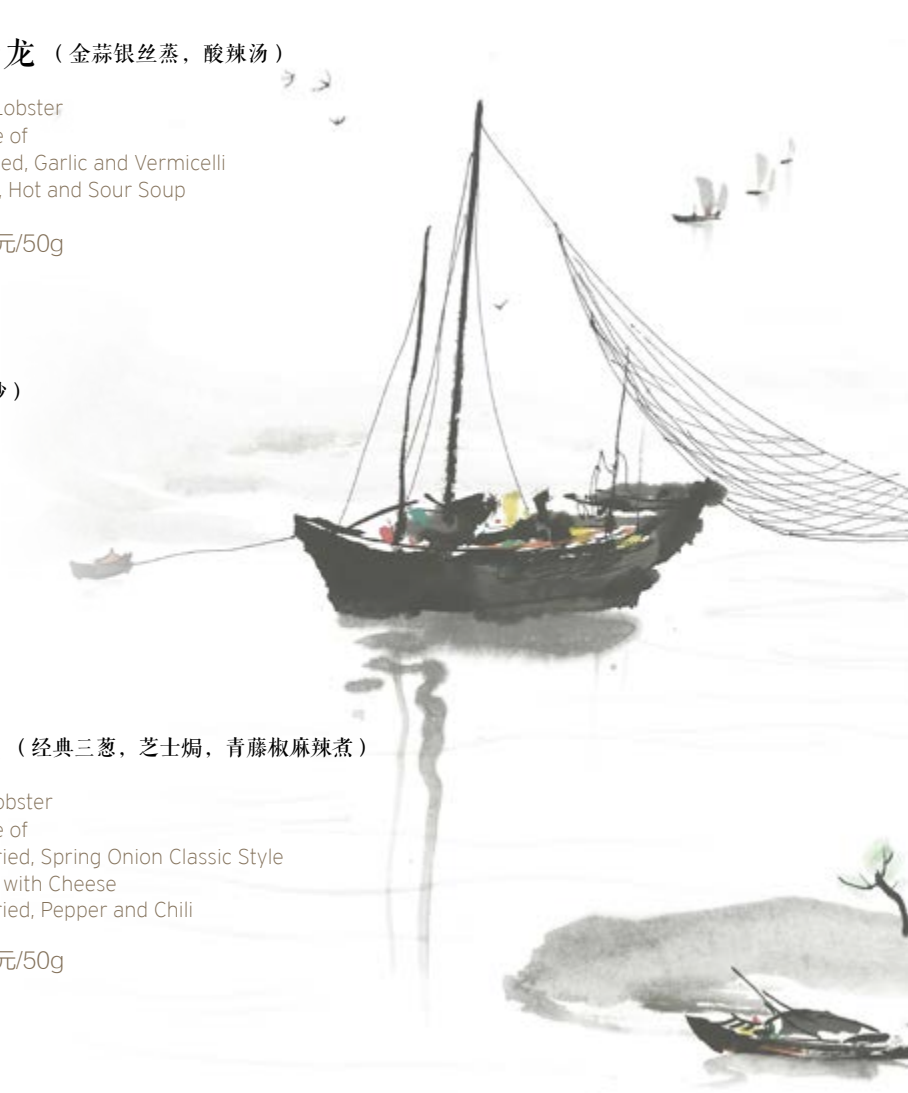
Abalone
Choice of
Steamed, Garlic and Vermicelli
Wok-fried, XO Sauce, Chicken and Pork Broth
Braised, Rice Cake

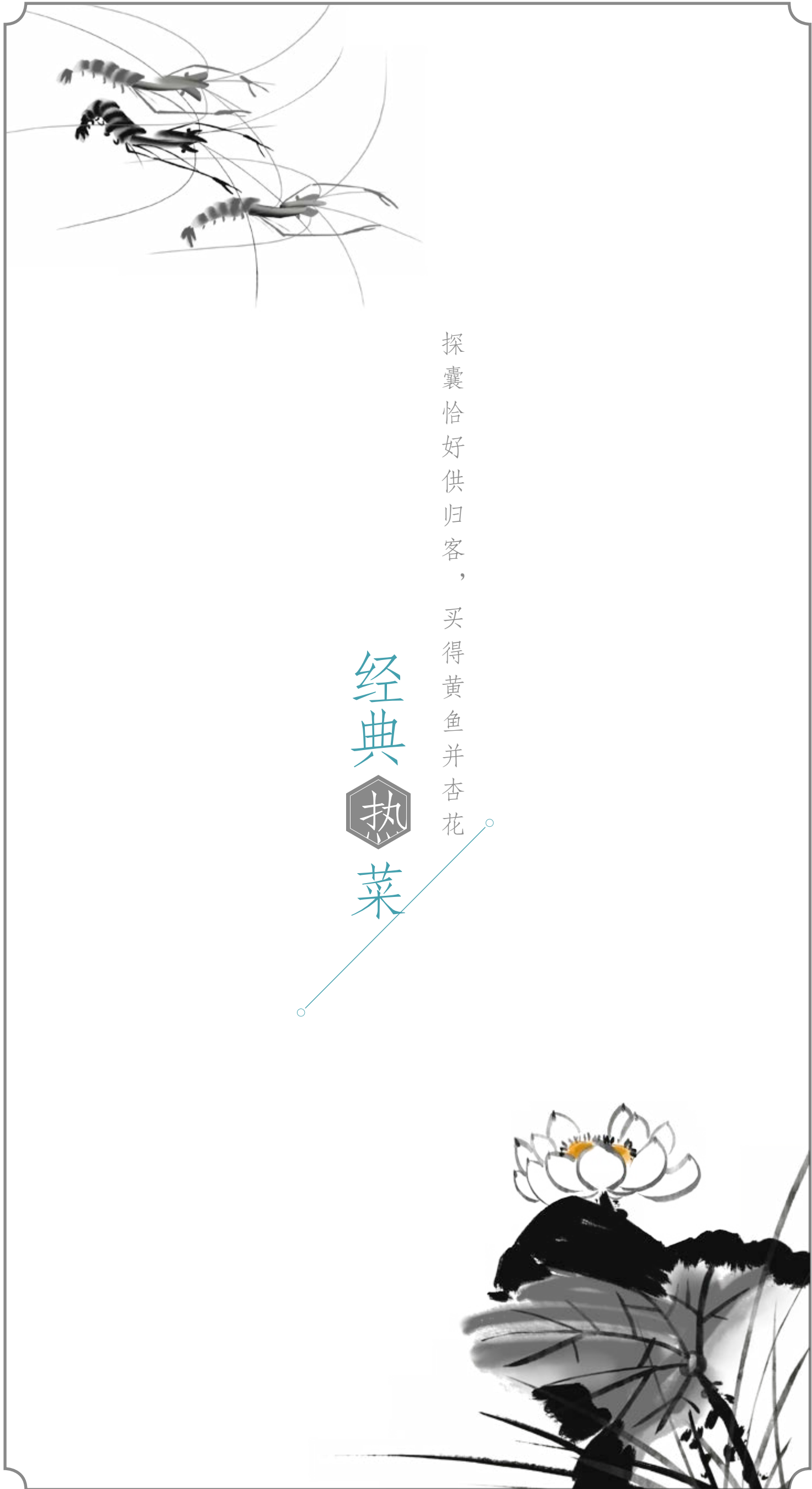
48 元/个

红龙 (经典三葱, 芝士焗, 青藤椒麻辣煮)

Red Lobster
Choice of
Wok-fried, Spring Onion Classic Style
Baked with Cheese
Wok-fried, Pepper and Chili

88 元/50g





探囊恰好供归客，买得黄鱼并杏花

经典 热菜



¥128
例

【珊汁芝麻虾】

Wok-fried, Wasabi Mayoniseda Sauce

华丽的大虾球，肉质感十足，脆鲜中多了一份滑韧。香甜的芝士在芝麻的细心点缀中，让味蕾又占领了一个新高度。





鲍鱼红烧肉

Braised Pork Belly, Abalone

88 元/位

288 元/例



松茸野菌煎焗鸡

Wok-fried Chicken, Matsutake and Wild Mushroom

88 元/例

水天清、影湛波平。鱼翻藻鉴，鹭点烟汀。



清炒河虾仁

Wok-fried Shelled River Shrimp

198 元/例

虾仁清纯通透，烹饪方法简而去繁，最大限度的保留了河虾仁的清香与香脆口感。

脆荃剁辣椒炒螺片

Wok-fried Sliced Whelk and Baby Cabbage Root

138 元/例



松茸汁M9谷饲牛肉肠粉

Sliced M9 Beef, Rice Roll, Red Wine Matsutake Sauce

288 元/位



葱香蒜爆和牛粒

Wok-fried Boneless Beef, Shallot and Garlic

368 元/例



蜜椒金薯S级牛柳粒

Black Pepper Beef Tenderloin, Potato, Capsicum

138 元/例





蟹粉豆腐

Braised Tofu, Crab Roe

108 元/例

艳丽的出品，细炖慢煨中蟹香飘散。

滑似油膏挑不起，可怜风味似淮南。

响油鳝丝

Wok-fried Sliced Eel

98 元/例

时蔬炖面筋塞肉

Braised Wheat Gluten with Pork Stuffing, Vegetable

78 元/例



陈酿花雕煮花螺

Braised Whelk, Hua Tiao Rice Wine

118 元/例



香芒鸡柳

Wok-fried Chicken, Mango

48 元/例



江南红烧肉

Jiangnan Style Braised Pork

148 元/例

惊艳！色泽红润，晶莹剔透。

轻呷一口，香气充盈。丰富的胶原蛋白与瘦肉纤维，更是处理的相得益彰。



¥
288
例

松鼠桂鱼

需30分钟

Deep-Fried Mandarin Fish, Sweet and Sour Sauce

大厨精湛的刀工，恰到的火候，塑造出这惟妙惟肖的形态。香甜中释放出的鱼肉鲜嫩，酥软并蒂。



家烧鲳鱼配自制年糕

Pomfret, Rice Cake

288 元/例



菠萝咕嚕肉

Wok-fried Pork and Pineapple, Sweet and Sour Sauce

88 元/例



碧螺春金汤鳕鱼

Cod Fillet, Supreme Stock

168 元/位



芦笋野菌香煎元贝

Grilled Scallop, Asparagus, Wild Mushroom

178 元/例



有寓意的菜品名称，放飞了您的畅想空间，乾隆六次下江南，犹爱一品江南好。
鱼头含脂肪少，富含多种维生素及两种不饱和脂肪酸，易被人体消化和吸收。可謂是老少皆宜的一道名菜。

Braised Fish Head

乾隆鱼头
需30分钟

¥ 358
例



清炖蟹粉狮子头 🍲

Stewed Lion Head Meatball, Crab Roe

58 元/位

形而就其名，色彩搭配恰到好处。细腻的胶原蛋白与黄金饼，青蔬完美配搭，香而不腻，粗中有细。健康又美味！

Braised Pork Belly, Bamboo Shoot

江南醉千层

需30分钟

¥158
例



青藤椒澳洲和牛舌

Braised Ox Tongue and Green Pepper,
Si Chuan Style

118 元/例



北京烤鸭

Beijing Roasted Duck

288 元/例



九层塔辣咖喱虾配雪茄馒头

Prawn Curry, Basil, Mantou

178 元/例



黑蒜慢煮焖江鳗(需30分钟)

Double Boiled River Eel, Black Garlic

258 元/例



酸汤煮澳洲牛肉

Beef Tenderloin, Sour Soup

158 元/例

人间定无可意，怎换得玉脍丝莼。



澳洲慢烤牛肋皇(需30分钟)

Slow Roasted Australian Beef Rib

298 元/例



家用为宜客非用，合家高会命相依

精选
豆
制

樱花蝦炖蛋

烂漫樱花在枝头，形美味更美。鲜虾与鸡蛋，肉品多种不同蛋白质的巧妙融合，不得不说是一种匠心之作。

樱花蝦炖蛋
Steamed Egg, Shrimp

¥58
例



以上价格均为人民币已含服务费和相应增值税
All prices are in RMB and inclusive of service charge and applicable VAT

CHEF RECOMMENDATION
主厨推荐

CONTAIN NUTS
含坚果

PORK DISH
含猪肉

VEGETARIAN DISH
素食

SPICY
含辣



藏木耳家烧白水洋豆腐

Braised Homemade Tofu, Black Fungus, Salted Pork

68 元/例



寒山素斋煲

Suzhou Style Braised Bean Curd, Mushroom, Bamboo Shoot

68 元/例



手剥虾仁麻婆豆腐

Mapo Bean Curd, Shelled Shrimp

78 元/例



淮扬大煮干丝

Huaiyang Style Poached Sliced Bean Curd, Sliced Ham

88 元/例

何处最添诗兴客，
黄昏烟雨乱蛙声

时令蔬菜



黄耳百合炒脆瓜

Zucchini, Lily Bulbs, Yellow Fungus

68 元/例



外婆菜炒四季豆

Wok-fried French Bean

68 元/例



玉液烹豆苗

Wok-fried Pea Sprout

78 元/例

青青一集更瞩目，

豆苗含有多种人体必须的氨基酸，食其叶清香，质柔嫩，滑润中色，香，味俱佳。



芽抽冒余湿，掩冉烟中缕。几夜故人来，寻畦剪春雨。

鸡头米小豌豆

Wok-fried Gorgon Fruit, Fresh Pea

78 元/例

鸡头米，学名“芡实”，是一类睡莲科被子植物，民间素有“水中人参”之称。细嚼慢咽中豌豆的清甜与鸡头米的软糯香嫩，对比鲜明各有所长。

时令田园时蔬（清炒/白灼）

Seasonal Vegetable (Wok-fried / Blanched)

68 元/例



蒜香油渣碎炒油菜心

Wok-fried Kale, Garlic, Pork

68 元/例



瑶柱鸡汁白菜心

Wok-fried Cabbage, Dried Scallop, Chicken Broth

68 元/例

点心 主食

红树青山日欲斜，长郊草色绿无涯



鵝肝炒飯

牛油果黑椒鵝肝炒飯

¥78
例

Fried Rice, Goose Liver, Avocado, Black Pepper

黄绿色跳跃在颗颗晶莹中，让出品生动起来。鵝肝的香滑口感与牛油果的果香成就了这道主食的回味无穷。



扬州炒饭

Fried Rice, Yangzhou Style

88 元/例



海鲜瑶柱炒饭

Seafood Fried Rice

78 元/例

一树春风千万枝，嫩于金色软于丝。

1 翡翠河虾饺 (4件)

Cantonese Style Steamed Prawn Dumpling (4 pieces)

38 元/例

2 黑松露素蒸饺 (3件)

Steamed Vegetarian Dumpling, Truffle (3 pieces)

28 元/例

3 灌汤小笼包 (4件)

Steamed Pork Dumpling, Crab Roe (4 pieces)

38 元/例

4 XO带子烧麦皇 (4件)

Steamed Scallop Dumpling, XO Sauce (4 pieces)

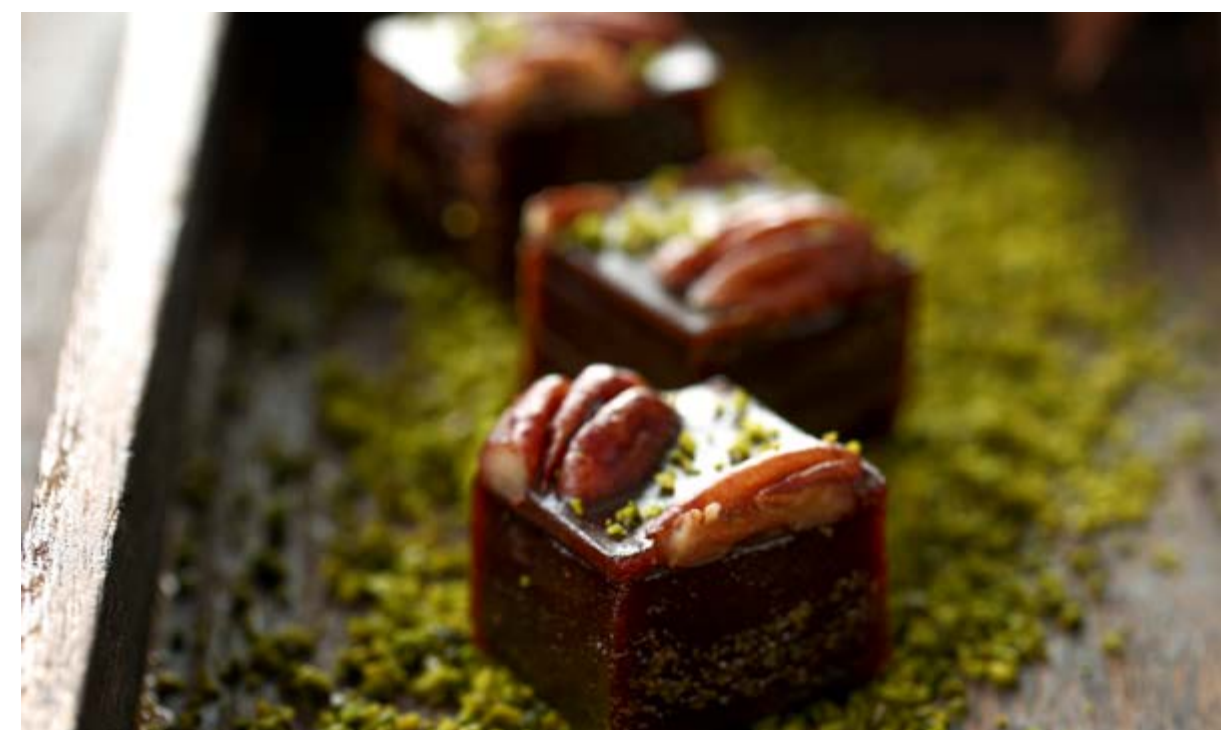
38 元/例



榴莲黑天鹅酥 (3件)

Durian Puff Pastry (3 pieces)

38 元/例



黑糖核桃年糕 (3件)

Glutinous Rice Cake, Brown Sugar, Coconut Milk (3 pieces)

28 元/例



黄鱼煨面

Homemade Noodle, Yellow Croaker Broth
28 元/位



鲜肉生煎包 (3件)

Pan-fried Pork Dumpling (3 pieces)
28 元/例



开阳葱油拌面

Noodle with Scallion Oil Sauce
28 元/位



鱼汤小刀面

Homemade Noodle, Fish Broth
38 元/位



片儿川

Hangzhou Style Noodle, Sliced Pork, Bamboo Shoot
38 元/位



鸡汤野菜馄饨

Wild Vegetable Wonton, Chicken Broth
28 元/位

精致甜品

黑云翻墨未遮山，白雨跳珠乱入船





雨花石汤圆

Boiled Rice Ball, Black Sesame, Mixed Nuts

28 元/位

桂花酒酿小圆子

Mini Rice Ball Soup, Sweet-scented Osmanthus, Rice Wine

28 元/位



莲子蛋白杏仁茶

Almond Tea, Lotus Seed

38 元/位



碧螺春炖奶盆栽

Cream Pudding, Bi Luo Chun Tea

28 元/位

蛙声篱落下，草色户庭间。



清炖官燕配杏汁/椰汁/红枣汁

Double Boiled Bird's Nest (Almond Juice / Coconut Juice / Red Dates Juice)

258 元/位



杨枝甘露配椰汁冰激凌

Chilled Mango Sago Cream, Pomelo

38 元/位



葛仙米炖香梨

Boiled Pear, Nostoc

28 元/位

葛仙米，俗称“天仙米、天仙菜、珍珠菜、水木耳、田木耳”，口感滑润软嫩，映衬雪梨的清热脆爽，味觉上更胜一筹。

温馨提示

请让孩子在成年人指导下饮用各类热饮、热汤；
在营业过程中地面或许会洒上油污及汤汁，请您小心避免摔倒；
餐厅属公共场所，请您看管好您的贵重物品；
如果您的客人中有回民朋友、吃素、海鲜过敏者等，
请您在点菜前通知服务员，以便安排；
饮酒过多伤身，为了您的健康，请您节制饮酒；
提醒您不要饮酒后开车；
菜品图片仅供参考，请以实际出品为准。

WARM TIPS

Please do not allow children to drink hot beverages or hot soup without the guidance of adults.

In the course of operation of the Restaurant, water, oil and sauce may be spilled over or sprinkled onto floors and other surfaces. Please look out, watch your step and avoid any slippage or accident.

Restaurant guests are advised to take good care of their own belongings.

Should you have any special requests for food, ingredients or sauce flavors, please inform the Restaurant Manager, or the waiter or waitress designated for the table at the point of placing your food order.

For your good health, please refrain from drinking too much alcohol.

Restaurant guests are kindly reminded that drunk driving is against the law.

All pictures in this Menu are for reference only.