



LOTUS & SPICE

A culinary voyage along the Yangtze

尋味長江脈絡，邂逅江南川味

江南川以海菜為主軸，輔以淮陽菜的清新與川菜的辛香。

以長江為脈絡，將各地飲食文化的歷史與精髓交織，

呈現一場舌尖上的長江之旅。



蘿蔔絲凍豆腐鯽魚湯

Crucian carp soup with white radish and tofu

\$ 228 例 / Standard

乳白醇厚 清潤入味

選用新鮮鯽魚，以慢火細熬。湯色濃郁乳白，散發醇厚魚香；手切的白蘿蔔絲，質地柔軟又清甜，為湯底添入清新滋味。凍豆腐經冷凍形成獨特孔隙，飽吸鮮美湯汁，入口瞬間，湯汁於口中迸發。

冬蓉雲吞雞

Chicken wonton soup with winter melon

\$ 75 1位 / Person

湯清味醇 雙重鮮美

選用上等新鮮雞隻，經慢火細燉，雞肉軟嫩入味，雞湯濃郁鮮香。
手工包製的雲吞皮薄餡靚，飽吸湯頭鮮美精華，入口彈牙多汁；
新鮮冬瓜精心熬成蓉，為整道菜品增添清甜滋味，口感綿密。
濃醇雞湯、嫩滑雞肉、彈牙雲吞與清甜冬蓉完美交融，暖心又暖胃。



重慶大肉蟹 川

Chongqing stir-fried crab

\$ 788 例 / Standard



赤醬糯米炒肉蟹

*Sautéed crab with glutinous rice in
Shanghainese sauce*

\$ 798 例 / Standard

選材講究，只取新鮮肉蟹，蟹肉飽滿；
作為靈魂的濃郁赤醬，色澤紅亮誘人，
滋味鹹鮮微甜，與蟹肉相得益彰；
糯米飽吸蟹鮮與醬汁精華，
構成獨特的美味組合。



鳳梨麵拖蝦

Deep-fried prawns with pineapple

\$ 320 例 / Standard

以經典上海麵拖技法把大蝦輕裹酥炸，形成外層金黃鬆脆、內裹蝦肉彈牙的雙重口感。
主廚巧妙搭配新鮮鳳梨，賦予酸甜果香，完美平衡麵衣的油潤感。



刀工精細 清鮮雅致

翡翠文絲豆腐老虎斑

Steamed tiger grouper with tofu

\$ 時價 / Market price





江蘇醬香鵝

Jiangsu braised goose

\$ 360 半隻 / Half

\$ 608 隻 / Whole



江南蔥油雞

Chicken in scallion oil

\$ 290 半隻 / Half

\$ 560 隻 / Whole

主廚之手工特調蔥油，蔥香撲鼻；
雞皮金黃脆口，肉質飽滿鮮甜，與醇厚蔥油交融，層次豐富。

蜜汁火方

Honey glazed ham

\$ 50 件(2件起) / Piece (min. 2 pieces)



臘香濃郁 香脆爽口

四川臘肉脆球雞頭米 川

Sautéed Sichuan preserved pork and gorgon nuts in crispy shell

\$ 168 6件 / Pieces

選用四川傳統煙燻臘肉，切丁煸炒至焦香四溢；特選江南雞頭米，口感Q彈軟糯，與臘肉鹹香交織出豐富的口感層次。脆球外殼金黃薄脆，內裹多汁飽滿。臘肉鹹鮮與雞頭米清甜相得益彰。





雞縱菌海蜇頭

Jellyfish head and termite mushrooms in sesame oil

\$ 98 例 / Standard

嚴選雲南雞縱菌，菌香濃郁，質地爽脆，搭配厚切海蜇頭，呈現雙重脆感；鹹鮮交織，開胃爽口。



楓涇丁蹄

Pork knuckle in sand ginger sauce

\$ 88 例 / Standard

源自上海楓涇古鎮的經典冷盤，精選豬前蹄以特調白滷汁慢火浸煮逾兩小時，丁蹄飽吸醬香與沙薑的辛香，酥軟不膩。

辛香提韻 爽彈有致

胡椒蔥香鴨舌

Duck tongue with scallion and pepper sauce

\$ 88 例 / Standard



棒棒雞 川

Chicken with bean jelly in peanut and chilli sauce

\$ 68 例 / Standard



花雕醉雞

Huadiao wine marinated "drunken" chicken

\$ 98 例 / Standard



鎮江肴肉

Sliced pork terrine served with Zhenjiang black vinegar

\$ 78 例 / Standard

琥珀凝脂 淡雅鹹鮮

淮揚名菜——肉脂與膠凍層次分明，口感冰涼彈潤；
佐以鎮江香醋，醋香激發鹹鮮肉香。



蒜泥白肉 川

Sliced pork belly with garlic and chili sauce

\$ 78 例 / Standard

完美展現「濃蒜清肉」的對比美學，慢煮五花肉以鎖住肉汁，
拌特調黃金比例的蒜泥醬，辛香濃郁中透出細緻甘醇；
肉片肥瘦勻稱，入口先是蒜香撲鼻，繼而肉香漫溢，口感薄嫩爽滑，毫不膩口。

清雅蒜韻 雙重脆嫩

蒜蓉玉菇拌脆瓜

*White mushrooms and
cucumber in garlic sauce*

\$ 68 例 / Standard

白玉菇飽吸蒜香後鮮嫩多汁，
與青瓜的清爽形成完美平衡。



涼拌馬蘭頭

*Chopped wild vegetables and
bean curd*

\$ 88 例 / Standard

油爆蝦

Deep-fried prawns with garlic

\$ 98 例 / Standard

桂花燻鰱魚

Smoked pomfret with osmanthus

\$ 98 例 / Standard



花膠原條遼參

Braised whole Guandong sea cucumber with fish maw

\$ 568 1位 / Person

海味雙絕 濃膠潤澤

嚴選日本關東遼參與厚身花膠，
原條遼參肉壁肥厚飽滿，口感軟糯中帶彈性；
花膠飽吸高湯精華，膠質豐郁黏唇。



蔥燒原條遼參

Braised whole Guandong sea cucumber with scallion

\$ 298 1位 / Person



蔥燒遼參

Braised Guandong sea cucumber with scallion

\$ 460 例 / Standard



御品官燕 羹滑潤喉

紅燒官燕

Braised bird's nest in brown sauce

\$ 520 1位 / Person

選用上乘食材慢火熬製五小時成頂級高湯，
每絲燕窩飽吸湯汁精華，鹹鮮中帶甘甜韻味，
口感柔滑，細膩如絲，入口即化，餘韻綿長。



醇厚醬香 鮑心軟糯

紅燒原隻鮑魚

Braised whole abalone in oyster sauce

\$ 380 1隻 / Piece

濃郁醬香浸潤鮑身每一寸，
入口時外層裹著醇厚甘美的紅燒汁，齒頰留香。



鮮拆魚頭竹笙羹

Fish head and bamboo fungus thick soup

\$ 65 1位 / Person

現拆新鮮大魚頭，與高湯慢火同燉；特選竹笙潔白爽脆，充分吸收魚湯鮮醇；魚肉嫩而不散，與竹笙形成雙重柔滑口感。輕撒白胡椒與芥末提鮮，醇厚中透出清雅韻味。



酸辣醒胃 海味豐盈

花膠海鮮酸辣羹

Hot and sour soup with fish maw and seafood

\$ 75 1位 / Person

花膠燉至軟滑膠潤，海鮮保持彈嫩鮮甜，湯羹濃稠滑順；輕灑香蔥與嫩豆腐絲以增添口感層次。

湯清味醇 溫潤滋養

松茸山藥燉響螺

*Double-boiled matsutake,
Chinese yam and conch soup*

\$ 128 1位 / Person

松茸菌香馥郁，響螺肉質彈嫩，山藥燉至鬆化融於湯中，盡釋甘甜；湯色清亮卻韻味醇厚，每一口皆蘊含山珍與海味的雙重精華。



上海腌篤鮮

*Bamboo shoots, salted
pork and bean curd
thick soup*

\$ 78 1位 / Person

龍井蝦仁羹

Longjing shrimp thick soup

\$ 65 1位 / Person

清燉獅子頭

Lion's head meatballs in light soup

\$ 78 1位 / Person



甜豆河蝦仁

Stir-fried river shrimps with sweet peas

\$ 288 例 / Standard

以快速滑炒鎖住河蝦仁之鮮甜原味，肉質飽滿透亮；
搭配當季甜豆仁之清脆甘甜，與蝦仁交融出淡雅春色。



宮保蝦球 川

Kung Pao prawns

\$ 228 例 / Standard

以傳統宮保技法快炒大蝦鎖鮮，蝦肉緊裹宮保醬汁卻不失清脆口感，
每一口皆展現麻、辣、酸、甜、鮮的經典五味交融。



芹香泡椒蝦球 川

Crispy prawns with chili and Chinese celery

\$ 228 例 / Standard

嚴選大隻鮮蝦手工去殼裹漿，以高溫快炒鎖住
蝦肉原味，呈現外微脆內彈嫩的雙重口感；
泡椒的酸香微辣與西芹的清爽甘脆完美交融；
蝦球飽吸秘製醬汁精華，每一口都充滿芹香與
泡椒的複合風味。



特式崧子魚

Deep-fried sweet and sour fish with pine nuts

\$ 320 例 / Standard

崧子酥香 魚肉細膩

以精湛刀工切出細密刀花，把鮮魚均勻裹上薄粉後酥炸定型。
內裏魚肉保持細嫩多汁，形如松果般立體飽滿。
主廚特調酸甜醬汁，入口先感酥脆，再嘗魚肉鮮甜，
酸甜醬汁與堅果香氣層層交融。



FISH



水煮魚片 ③ / 酸菜魚片 ③

Spicy fish in Sichuan style/ with preserved vegetables

\$ 268 例 / Standard



糖醋魚片

Deep-fried sliced fish glazed with sugar and vinegar

\$ 228 例 / Standard

雪菜蒸小黃魚

Steamed yellow croaker with pickled mustard greens

\$ 68 條(2條起) / Piece (min. 2 pieces)

清蒸海上鮮

Steamed fish

\$ 時價 / Market price

海參鱔糊

Braised eel with sea cucumber

\$ 320 例 / Standard



毛豆年糕炒蟹

Sautéed crab with rice cakes and edamame

\$ 798 例 / Standard

酒香醇厚
蛋白滑嫩

太雕蛋白醉肉蟹

Steamed crab in Tai Diao wine

\$ 788 例 / Standard





一鴨兩味 雙重享受

以傳統掛爐技法烤製，金褐鴨皮酥香脆口，片下十四至十六片豐潤鴨皮，佐以手工薄餅、京蔥絲與甜麵醬，經典食法盡顯匠心；二食則取鴨肉細切，與銀芽快炒成鴨絲，鑊氣十足，鴨肉嫩滑，銀芽爽脆，風味層次分明。一鴨兩味，雙重享受。

上海片皮鴨

Whole roasted duck

\$ 630 兩食 / Two dishes

香脆鴨皮 14-16 片連薄餅

Crispy skin (14-16 pieces) served with pancakes

銀芽炒鴨絲

Sautéed shredded duck meat with bean sprouts

宮保雞球 川

Kung Pao chicken

\$ 188 例 / Standard



玫瑰醬油雞

Soy sauce chicken

\$ 280 半隻 / Half

\$ 550 隻 / Whole

嫩雞肉質細嫩多汁，鹹鮮醬香中縈繞玫瑰
溫柔餘韻，皮色油亮如玉，入口輕盈不膩。



醬爆雞丁

Sautéed diced chicken in dark sauce

\$ 188 例 / Standard

雞肉切丁，以高溫快炒鎖住肉汁，裹上主廚特調濃郁京醬，鹹甜醬香瞬間爆發。



四川樟茶鴨 川

Sichuan tea leaves smoked duck

\$ 238 半隻 / Half

\$ 460 隻 / Whole



原條慢燒 肉質酥軟

紅燒原條牛肋排

Braised beef ribs with brown sauce

\$ 338 例 / Standard

以傳統紅燒技法烹調，肉質酥爛而不失其形；
濃郁醬汁滲透每絲纖維，入口即化，展現中式功夫菜的深厚底蘊。

蔥香四溢 肉片鮮嫩

蔥爆牛肉片

Stir-fried beef with scallions

\$ 178 例 / Standard

以高溫快炒鎖住肉汁，呈現焦香鮮嫩的完美火候；
牛肉片軟嫩滑順，吸附蔥香與醬香，
入口迸發濃郁滋味卻不膩口。





醉香咕嚕肉

Huadiao-infused sweet and sour pork

\$ 178 例 / Standard



濃雞湯單檔

Bean curd skin stuffed with minced pork in chicken broth

\$ 178 例 / Standard

傳統「單檔」以手作百葉包裹著豬肉，鮮甜多汁；
入口湯頭濃郁不膩，肉餡與豆香交融，層次豐富。

陳梅香韻 骨香肉嫩

陳皮話梅肋骨

Braised pork ribs with dried orange peel and salted plum

\$ 208 例 / Standard



蜜棗桂圓紅燒肉

Braised pork belly in brown sauce

\$ 178 例 / Standard

秘製醬汁鹹甜交融、層次豐富，紅燒肉入口即化卻不膩口；蜜棗的清甜與桂圓的溫潤香氣，完美平衡紅燒肉的豐腴感。



雞火煮乾絲

Boiled shredded bean curd with chicken and ham

\$ 178 例 / Standard

嚴選揚州傳統手工豆乾，細切成均勻絲狀，展現精湛刀工。
以老母雞等食材慢火熬製三小時的濃醇高湯為底，
文火燉煮讓乾絲盡吸湯汁精華，口感細軟有彈性。

菌香濃郁 豆腐入味

羊肚菌紅燒豆腐

Braised bean curd with morels

\$ 188 例 / Standard



魚香茄子 川

Sautéed eggplant with sliced pork

\$ 168 例 / Standard

鮮百合炒甜豆仁

Sautéed green peas with fresh lily bulbs

\$ 208 例 / Standard





乾煸竹筍四季豆

Sautéed string bean with bamboo shoot

\$ 168 例 / Standard



麻婆豆腐 川

Braised spicy bean curd with minced pork and mushrooms

\$ 178 例 / Standard

清炒 / 蒜蓉 / 白灼上湯時蔬

Seasonal vegetables: stir-fried/ garlic-fried/ poached in soup

\$ 128 例 / Standard



開洋燴菜花

Stir-fried cauliflower with dried shrimps

\$ 178 例 / Standard

特選開洋（蝦米）溫水泡發後煸炒提香，賦予菜花濃郁海味。主廚以傳統「燴炒」技法快速鎖住菜花爽脆質地；開洋的鹹鮮與菜花的清甜完美交融，脆嫩中帶著細緻的層次風味。

火腿津菜膽

Braised Tianjin cabbage with ham

\$ 198 例 / Standard





上海粗炒

Sautéed Shanghai thick noodles in dark soy sauce

\$ 178 例 / Standard

猛火快炒展現鑊氣，麵條外微焦香、內裏彈牙有嚼勁；選用秘製濃油赤醬炒出醇厚醬香，均勻包裹每根麵條。搭配嫩滑豬肉絲與爽脆椰菜絲，增添豐富口感層次。入口鹹甜交織，醬香濃郁卻不膩口。



肉絲 / 海鮮兩面黃

*Crispy noodles with shredded pork
or assorted seafoods*

\$ 198/218 例 / Standard

以傳統技法把麵煎至兩邊金黃酥脆，
形成外層焦香鬆化、內裏仍帶麵條彈性的獨特口感。



上海炒年糕

Stir-fried rice cakes with pork and vegetables

\$ 178 例 / Standard

揚州炒飯

Yangzhou fried rice

\$ 178 例 / Standard



嫩雞煨麵

Stewed soft noodles with chicken

使用優質上海麵條，以文火輕煨至軟滑，盡吸雞湯醇厚精華；
湯鮮麵滑、肉嫩味醇。

\$ 68 1位 / Person



擔擔麵

Dan Dan noodles in peanut sauce

\$ 65 1位 / Person

鹹肉菜飯

Steamed rice with vegetables and salted pork

\$ 85 1位 / Person

黑松露菜飯

Vegetable rice with black truffle sauce

\$ 95 1位 / Person

黑毛豬排骨湯麵

Iberico pork rib noodles in soup

\$ 88 1位 / Person

三鮮湯年糕

Seafood rice cakes in soup

\$ 60 1位 / Person

年糕飽吸湯汁精華，卻仍保持柔滑嚼勁。
海陸鮮味交融於溫潤湯中，佐以青菜平衡口感。





高湯小籠包

Steamed pork dumplings

\$ 88 4件 / Pieces

蘿蔔絲酥餅

Crispy turnip cakes

\$ 50 2件 / Pieces



花素蒸餃

Steamed vegetable dumplings

\$ 68 4件 / Pieces



菜肉大餛飩

Shanghainese wontons

\$ 78 1位 / Person



上海春卷

Shanghainese spring rolls

\$ 68 4件 / Pieces



蔥油餅

Scallion pancakes

\$ 68 2件 / Pieces



素菜包

Steamed vegetable buns

\$ 68 4件 / Pieces

上海拉糕

Shanghai glutinous cakes

\$ 48 4件 / Pieces

養生紅棗糕

Steamed red date cakes

\$ 58 4件 / Pieces

南瓜露酒釀小丸子

Fermented rice dumplings in pumpkin soup

\$ 48 1位 / Person

薏米杏仁露

Almond cream with pearl barley

\$ 58 1位 / Person

酒類 ALCOHOLIC BEVERAGES

極品太雕皇 16.5 ° \$ 450 瓶 / Bottle
Tai Diao \$ 220 壺 / Carafe

青島啤酒 \$ 58 瓶 / Bottle
Tsing Tao beer

Kronenbourg 1664 \$ 58 瓶 / Bottle

健康飲品 HEALTHY DRINKS

羅漢果 \$ 35 杯 / Glass
Sweet herbal tea

薏米水 \$ 35 杯 / Glass
Barley water

果汁 \$ 38 杯 / Glass
Fruit juice

茶啡與汽水 COFFEE, TEA AND SOFT DRINKS

咖啡 / 茶 \$ 48 杯 / Cup
Coffee / English breakfast tea

特濃咖啡 \$ 48 杯 / Cup
Espresso

低因咖啡 \$ 48 杯 / Cup
Decaffeinated coffee

各式汽水 \$ 28 罐 / Can
(可樂 / 無糖可樂 / 雪碧)
Soft drinks (Coke/ Coke zero/ Sprite)

礦泉水 MINERAL WATER

氣泡礦泉水 \$ 88 1000毫升 / ml
Sparkling mineral water

無氣泡礦泉水 \$ 88 1000毫升 / ml
Still mineral water

固定收費 FIXED CHARGES

中國茗茶 \$ 20 位 / Person
Chinese tea

熱開水 \$ 20 位 / Person
Hot water

木薯片 \$ 28 份 / Serving
Cassava chips

醬蘿蔔 \$ 28 份 / Serving
Pickled radish

其他收費 OTHER CHARGES

白飯 \$ 22 碗 / Bowl
Steamed rice

切餅費 \$ 28 位 / Person
Cake cutting fee

餐酒開瓶費 \$ 300 瓶 / Bottle
Corkage (wine-750ml)

烈酒開瓶費 \$ 500 瓶 / Bottle
Corkage (spirit-700ml)