

# 風味 STARTERS 前菜

燻魚是上百年歷史的一款經典上海冷菜，自古至今都是屈指可數的冷菜首選。夜上海將傳統的原料青魚用高溫油鍋將其炸酥，趁熱倒入事先兌好的秘制燻魚鹵汁中，使滋味迅速滲入其中，并趁熱裝盤食用。菜品外酥里嫩、咸甜鮮香、風味獨特。

## 老上海燻魚 360

Smoked fish



## 蒜茸拌脆瓜 180

Garlic cucumber



## 梅汁小番茄 180

Cherry tomato in plum sauce

此菜是將新鮮白蘿蔔切條，用綿白糖、醬油、蠔油、美極鮮等調味，經腌12小時、浸12小時，使之達到色澤醬紅、質感爽脆、口味香濃、盡顯質樸健康的田園風味。

## 風味醬蘿蔔 220

Braised dried turnip in sweet soy



## 十八鮮 220

Potpourri of eighteen vegetables



## 古法煙鴨蛋 60 (1隻 Piece)

Tea leaf smoked egg



## 醋椒野生木耳 220

Black fungus in vinegar sauce





# 風味 STARTERS 前菜



皮蛋酸薑 180

Thousand year eggs  
with pickled ginger



江南脆鱔 320

Crispy eel

桂花糯米糖藕 320

Stuffed lotus root with sticky rice  
in osmanthus syrup



梅子酒香蝦 420

Plum wine marinated shrimps



煙燻小黃魚 260 (1條 Piece)

Smoked yellow fish





# 風味 STARTERS 前菜

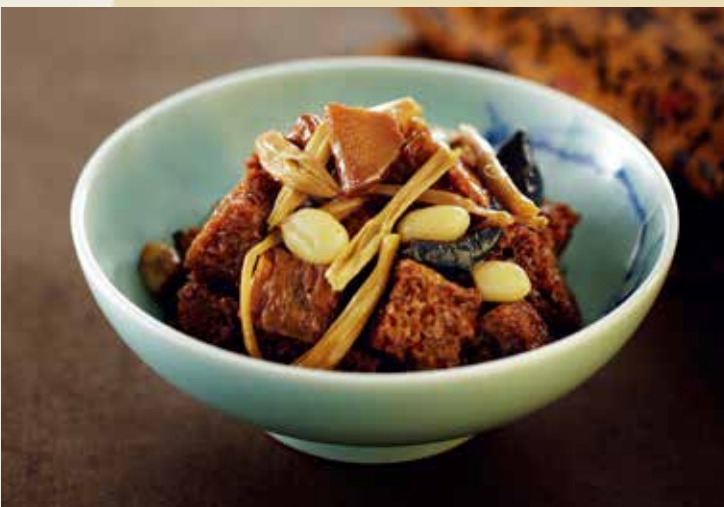
## 蔥油海蜇頭 320

Jelly fish  
in spring onion oil and cucumber



## 四喜烤麩 220

Wheat gluten  
with bamboo shoot & ginkgo nuts



## 陳皮糖醋排骨 320

Sweet & sour spare ribs



## 鎮江肴肉 320

Pork terrine  
served with Zhenjiang vinegar

醉雞是江浙滬地區傳統的名菜，酒香濃郁的花雕酒，浸著滑嫩的雞肉。醉雞它以花雕酒作為調料，不但能去腥、解膩、添香、增鮮，而且還俱備了容易消化吸收的特點。因此，花雕雞成了獨具風味的本店特色冷菜之一。

## 花雕醉雞 460

Drunken chicken



素燒鵝是仿葷素食的代表菜之一。本店選用浙江富陽的傳統特產——水鄉豆腐衣和東北的冬菇，烹製獨特，經燻、蒸、晾、炸、切等一系列工藝製作而成。突破了傳統素鴨的口感，表皮酥脆、咸中微甜、口味鮮香，提升了素燒鵝的檔次和口感。

## 脆皮素燒鵝 220

Crispy beancurd skin rolls  
with vegetables





# 海珍河饌

## SEAFOOD



此菜是上海傳統風味名菜之一，要做出蝦仁潔白透亮、彈性脆爽、滑嫩潤口的口感，必須是有技術功底的大廚才可駕馭。本店選用正宗江蘇手剝河蝦仁滑炒而成，是本店特色明星菜之一。

**清炒河蝦仁 820**  
Stir-fried river shrimps

**毛豆年糕醬炒蟹 時價** market price

Braised crab with rice cakes in bean paste



**糖醋魚片 620**

Deep-fried fish slices  
with sweet and sour sauce



**油浸筍殼魚 1680**

Deep-fried marble goby fish  
with scallion soy





# 海珍河饌

SEAFOOD

## 椒鹽小黃魚

Pan-fried yellow fish with spicy salt

520 (2條 Pieces)



## 香烤扁鰾

420 (1件 Piece)

Baked habibut with scallion



## 花雕蒸鮳魚

2880 (半條 Half)

Steamed fresh water herring



清水大閘蟹味道鮮美，吃起來剝殼剔肉。雖然富有食趣，但是雙手染有腥味，又比較複雜麻煩，不大盡人意。本店大廚由此創制大閘蟹蒸後拆蟹肉，配上雞蛋清分別炒制，既便於食用，又帶有蟹形。此菜蟹粉鮮香、蛋清滑嫩、入口滋潤鮮美。

## 蟹粉釀蟹蓋

Baked stuffed crab shell

640 (2隻 Pieces)





# 海珍河饌

## SEAFOOD

上湯焗波士頓龍蝦 時價 market price  
(加伊麵+200)

Baked Boston lobster in superior soup  
(with noodles +200)



糟溜魚片 620

Wok-fried sliced fish  
in yellow wine sauce



太雕蒸肉蟹 時價 market price

Steamed green crab with egg  
in tai diao sauce

這道菜是將老上海傳統風味小吃“蔥油開洋拌面”和活鮮鮑相結合。用夜上海秘制醬汁烹製而成，用石器來盛裝上菜。上菜吱吱作响，肉質鮮嫩、醬香味濃、香氣四溢。

蔥香鮑魚撈麵 2080 (4 隻 Pieces)

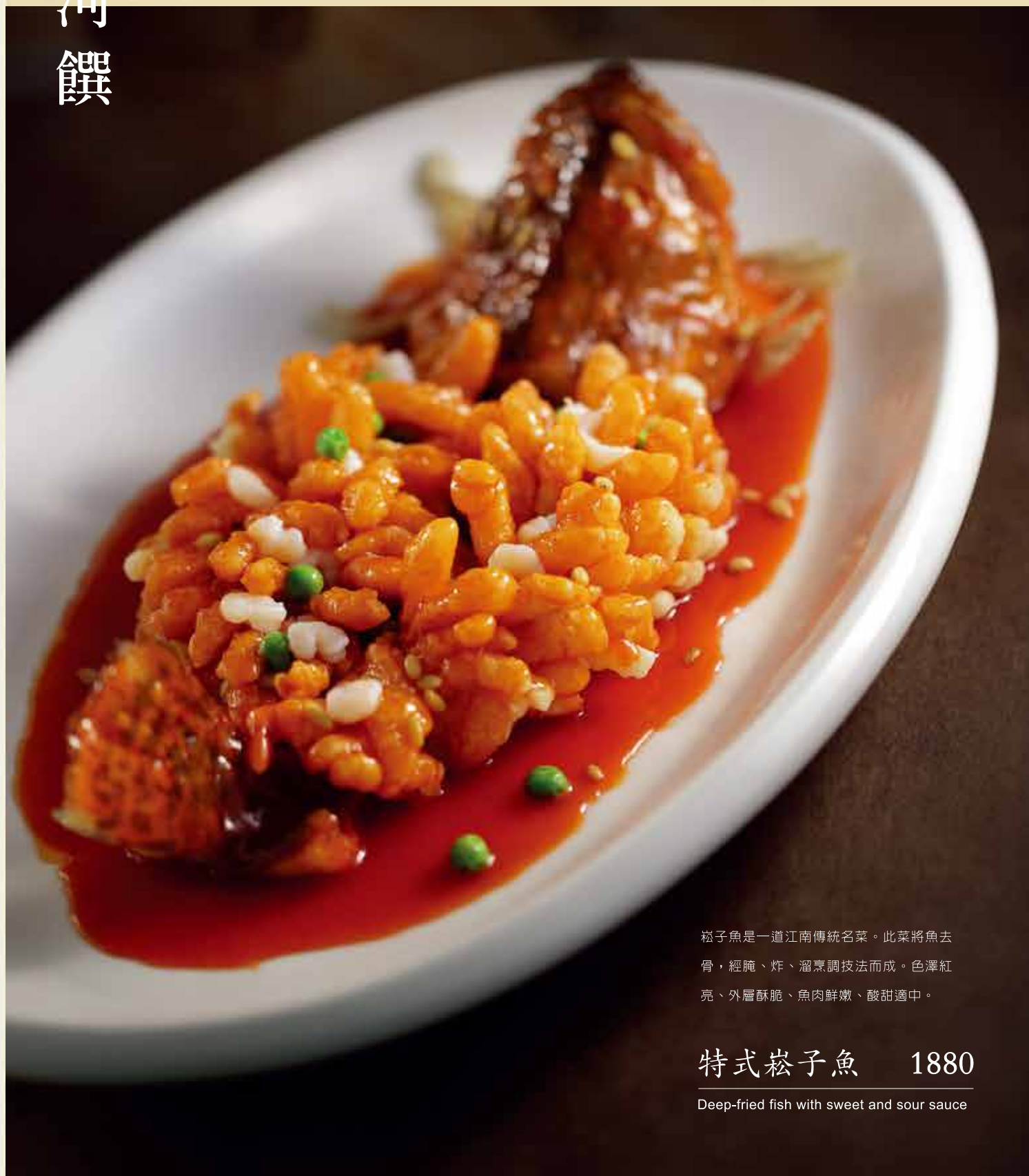
Abalone and noodle in spring onion oil





# 海珍河饌

SEAFOOD



崧子魚是一道江南傳統名菜。此菜將魚去骨，經腌、炸、溜烹調技法而成。色澤紅亮、外層酥脆、魚肉鮮嫩、酸甜適中。

## 特式崧子魚 1880

Deep-fried fish with sweet and sour sauce

## 龍鬚滑魚絲 980

Sauteed shredded mandarin fish served with vinegar



## 水煮魚片 880

Spicy fish slices "Sichuan" style

## 水煮牛 980

Spicy beef slices "Sichuan" style



油爆蝦是上海本幫名菜之一，如今在傳統基礎上增加了安徽的野山蒜，用200度的油溫，迅速的操作手勢烹製而成。成品殼脆里嫩、咸中微甜、香氣四溢、風味獨特。

## 野山蒜油爆蝦 720

Deep-fried prawns with wild garlic





# 鮑參翅燕

PREMIUM  
SUN-DRIED  
SEAFOOD



蔥燒原條遼參 1580 (1位 Person)

Braised whole guandong sea cucumber



蠔皇原隻鮑魚 1580 (1只 Piece)

Braised whole abalone in oyster sauce



高湯火腫翅 2280 (1位 Person)

Double-boiled superior shark's fin consommé



原條蝦粉大烏參 1680

Braised whole sea cucumber with shrimp roe

蠔皇南非24頭乾鮑 2880

Braised dried abalone in oyster sauce

紅燒官燕 1580 (1位 Person)

Braised bird's nest in brown sauce

紅燒排翅 2080 (1位 Person)

Braised superior shark's fin in brown sauce

在品種繁多的魚翅菜中，紅燒排翅堪稱一味珍貴經典名菜。本店這一款菜肴經大廚精心烹製，具有翅糯、湯鮮、味美的特點。讓人心滿意足。



蔥燒海參 1280

Braised sea cucumber with scallion





# 雞鴨珍味

## POULTRY



片皮鴨是一道漢族傳統名菜。用夜上海秘製佐料塗於生鴨上後掛爐烤制而成。色呈棗紅，鮮豔泊亮，皮脆肉嫩，老少皆宜。

### 片皮烤鴨 (二吃) 2880 (全鴨 Whole duck)

Whole roasted duck

### 片皮烤鵝 (二吃) 4680 (全鵝 Whole goose)

Whole roasted goose

一吃 片皮鴨/鵝捲餅  
1st course Duck/goose skin wrapped with pancake

二吃 鴨/鵝皮帶肉配生菜葉  
2nd course Duck/goose skin with meat served with lettuce

#### 三吃可選

① 蘿蔔鴨架湯 680  
Duck broth with turnip soup  
② 鹹香炒鴨架 580  
Sauteed duck bone with pepper salt

② 功夫鴨粥 680  
Duck congee  
五彩炒鴨絲 580  
Sauteed shredded duck with vegetables

③ 菜飯糕 (預定) 580  
Deep-fried rice cake

\* 請提前3天預訂  
Please order 3 days in advance

### 松仁雞米叉子餅 560

Sauteed minced chicken with pine nuts served with sesame pockets

### 香酥鴨 780

配捲餅或荷葉餅 (半隻 Half)

Crispy duck served with pancake or bun



### 香酥辣子雞 520

Sauteed diced chicken with dried chili and peanuts



### 富貴雞 2480 (1隻 Piece)

Bagger's chicken

### 脆皮蒜香雞 880 (半隻 Half)

Crispy garlic chicken



\* 請提前3天預訂  
Please order 3 days in advance



# 豬牛佳肴

PORK & BEEF



紅燒原條美國牛肋排 2480

Braised US beef ribs with brown sauce

本店選用優質牛肋排，用傳統中式的烹調技法，小火慢燉加各種香料製作而成。具有色澤醬紅、酥爛軟糯、原汁原味的特點。是廣大食客喜愛的一款美味佳餚。



蔥爆美國牛肉 880

Stir-fried US beef with scallion

黑椒珍菌美國牛肉粒 1080

Sauteed US beef cubes and mushrooms with black pepper sauce



風味豬肋排 620 (4件 Pieces)

Baby ribs glazed with zhengjiang black vinegar



蒜香焗骨 620 (4件 Pieces)

Deep-fried pork rib with garlic





# 豬牛佳肴

## PORK & BEEF



### 外婆紅燒肉 560

Braised pork with bamboo shoots

### 🌶️ 回鍋肉捲餅 480

Sauteed sliced pork with cabbage and green pepper served with pancakes



此菜是在上海本幫菜紅燒肉的基礎上改良提升。取用優良五花肉切塊。用粽葉包紮，加大量花雕酒及調味慢火燜至入味，此菜肉質酥爛、上口不膩、粽香濃郁，是一道很受食客喜愛的美食。

### 粽葉扎肉 180 (1件 Piece)

Steamed pork belly wrapped with fragrant leaves



### 樓外樓東坡肉 380 (1件 Piece)

Braised pork belly in dark soy "Dong Po" style



### 揚州清燉蟹粉獅子頭 380

Braised pork ball with crabmeat





# 時蔬豆腐

VEGETABLE  
& BEAN CURD

## 銀杏百合炒蘆筍 460

Sauteed ginkgo & lily bulb with asparagus



## 魚香茄子 380

Sauteed eggplant  
with minced pork  
in sweet chili vinegar



## 雞火煮干絲 390

Boiled shredded bean curd  
with chicken and ham



## 火腿津白 380

Braised tianjin cabbage  
with ham



## 清炒時蔬 320

Sauteed seasonal vegetable

這款菜餚是由幾種不同的野山菌原料配製，  
經爆炒而成，具有色澤醬紅、鮮嫩香醇、營  
養豐富等特點。

## 野山菌小炒皇 420

Sauteed assorted mushroom in soy





# 時蔬豆腐

VEGETABLE & BEAN CURD

## 蛤蜊絲瓜炒木耳 460

Sauteed clams, luffa and black fungus



## 家常豆腐 460

Braised bean curd with sliced pork & mushrooms in spicy sauce



## 清炒大豆苗 420

Sauteed bean sprouts

## 青青時蔬豆腐衣 460

Sauteed green vegetable with bean curd skin



## 唐菜炒雙菇 420

Sauteed seasonal vegetable with mushrooms

## 麻婆豆腐 420

Braised spicy bean curd with minced pork and mushrooms



## 干煸竹筍四季豆 420

Sauteed string bean and bamboo shoot





# 砂鍋湯羹



腌篤鮮是一款地道道的上海風味湯菜。“腌”指咸豬肉，“鮮”指新鮮豬肉，“篤”指用小火滾燒豬肉時所發出的聲音，故名。此菜咸肉與鮮肉同燒，春筍清香嫩脆、湯味鮮美異常，讓人食後久久難忘。

上海腌篤鮮 800 (例 Standard)  
220 (1位 Person)

Bamboo shoots, salted pork and bean curd soup



此菜在上海傳統菜——砂鍋大魚頭的基礎上改良提高的一款半湯半菜的創意菜。選用鮮活“胖頭魚”。魚頭煎透加泉水，魚身去皮去骨製成魚茸，加入芹菜、薑末做成珊瑚狀與魚頭用中火滾燒，湯濃汁醇，口味鮮美、讓人食慾大增。

## 泉水珊瑚魚頭

Fish head soup

1280 (半個 Half)



## 火腫津白燉土雞

Double-boiled chicken soup with Tianjin cabbage

2280 (1隻 Piece)

1280 (半隻 Half)



## 鮮魚羹

Fish broth with ham & fresh mushrooms

780 (例 Standard)

220 (1位 Person)



## 淮杞雞燉響螺

Double-boiled conch with chicken & lycium chinese

480 (1位 Person)

## 火腫雞花膠燉鮑魚

Double-boiled chicken soup with fish maw and abalone

1080 (1位 Person)





# 主食 麵飯

RICE  
& NOODLES

## 楊州炒飯 520

Fried rice, yangzhou style



## 砂鍋鹹肉菜飯 420

Steamed rice with vegetables  
and salted pork, Shanghai style



## 海鮮湯泡鴛鴦米飯 980

Crispy and steamed rice served  
in seafood consomme

## 雪菜黃魚麵 220 (1位 Person)

Noodles with yellow fish and salted vegetables



## 上海炒年糕 420

Stir-fried rice cakes  
with pork and vegetables



## 蔥油開洋拌麵 160 (1位 Person)

Noodle in spring onion oil

## 嫩雞煨麵 160 (1位 Person)

Stewed soft noodle with chicken



## 上海粗炒麵 420

Sauteed shanghai thick noodles  
in dark soy





# 上海點心

DIM SUM

鮮肉小籠包 180 (4件 Pieces)  
Steamed pork dumplings

香菌素菜包  
Steamed vegetable buns  
180 (4件 Pieces)

紅油抄手  
Poached wonton in hot and spicy sauce  
260 (6件 Pieces)

花素蒸餃  
Steamed vegetable dumplings  
180 (4件 Pieces)

菜肉大餛飩  
Shanghainese wonton  
260 (6件 Pieces)



# 上海點心

DIM SUM



黃橋燒餅 260 (4件 Pieces)  
Baked pork pastries

上海生煎包 320 (4件 Pieces)  
Pan-fried pork buns



蘿蔔絲酥餅 180 (2件 Pieces)  
Crispy turnip cakes



蔥油餅 150 (1件 Piece)  
Spring onion pancake

鮮肉鍋貼 200 (4件 Pieces)  
Pan-fried pork dumplings



時蔬春卷 180 (3件 Pieces)  
Shanghainese spring rolls