



GRAND MANDARINA

# 前菜 Appetizer

胡麻龙蝦鲜果沙律

Lobster salad with mixed fruit  
in sesame mayonnaise dressing

胡麻マヨネーズドレッシングのロブ  
スターとミックスフルーツのサラダ

二十年花雕绍兴鹅肝

Soya poached foie gras with twenty years  
"Shao Xin" Chinese wine jelly

フォアグラの醤油煮込みに20年物紹興酒ジュレを添えて

酱皇鸡粒炒豆蔬

XO sauce chicken with mushroom and pinenut  
served with lettuce

マツシユルムと松の実とXO醬チキン・レタス添え

 香煎带子青葱茸

Pan-fried scallop with fresh fruit  
in spring onion sauce

スプリングオニオンソースのホ  
タテソテーと新鮮フルーツ

 奇味鸡松软壳蟹

Fried soft shell crab with chicken floss  
and curry leaves

ソフトシェルクラブのフライを  
鶏肉の田麩とカレーリーフと共に

脆皮卤鸭肉春卷

Crispy marinated duck spring roll

クリスピーダツクのマリネの春卷

咖啡排骨

Coffee sauce pork ribs

コーヒーソースのポークリブ

 蜜汁叉烧

Honey glazed barbecued pork loin

ハチミツカラメルソースのバ  
ーベキュー・ポークロース

 化皮烧腩肉

Crispy roast pork belly

クリスピーロースト三枚肉

麦片白反鱼



Deep-fried white bait coated with cereal

シラスのコーンフレーク揚げ

 素春卷

Vegetarian Spring Roll

ベジタリアン春卷

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply


料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

# 汤 / 羹 Soup/Broth

云耳节瓜龙蝦汤

Clear soup of lobster with black fungus, ginkgo nut and Chinese marrow

キクラゲ、銀杏、中国ウリとロブスターのコンソメスープ

 黄焖蟹肉鱼鳔羹

Braised fish maw soup with crab meat in carrot broth

ニンジンベースのカニと魚の浮き袋の煮込みスープ

加州带子豆腐羹

Scallop and tofu soup in lobster bisque

ホタテと豆腐のロブスタービスク

瑶柱凉瓜海鲜羹


Seafood and dried scallop in bitter melon broth

海鮮と干しホタテのゴーヤスープ

鲍丝酸辣羹

Traditional hot and sour soup with shredded abalone

刻ミアワビの伝統的なサンラータン

 竹笙野菇素汤

Vegetarian soup with wild mushroom and bamboo pith

種々のキノコとキヌガサタケの野菜スープ

时日例汤

Soup of the day

本日のスープ

# 鱼翅 Shark's Fin

黄焖竹笙海鲜翅



Seafood shark's fin with bamboo pith in "Tang Jia" style

フカヒレとキヌガサタケ オリジナルスタイルで

红烧瑶柱烩生翅

Braised shark's fin with dried scallop in brown sauce

ブラウンソースの干しホタテとフカヒレの煮込み

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

# 鲍鱼 / 山珍海味

## Abalone / Sea Treasures

浓汤烧十二頭吉品鮑

Superior dried Kippin abalone in "Tang Jia" style  
(12 head quality)

絶品乾燥吉浜アワビオリジナルスタ  
イルで (12杯入り)

红烧十八頭日本窩麻鮑

Braised Supreme dried Japanese oma abalone  
in Royal supreme stock  
(18 head quality)

最高級品の出汁を使った大間産アワ  
ビの煮込み (18杯入り)

👩‍🍳 黄焖翡翠佛手鮑

Braised abalone with tofu and enoki mushroom  
in two ways broth

2種類の出汁を使った豆腐、えのき茸、  
フカヒレの煮込み

鵝肝醬白花釀辽参

Braised baby sea cucumber stuffed with shrimp  
in foie gras sauce

フォアグラソースのエビ詰め子ナマ  
コの煮込み

👩‍🍳 黄焖花膠海參燴鮑魚

Braised abalone with sea cucumber, fish maw  
and vegetables in carrot broth

アワビ、ナマコ、魚の浮き袋と野菜のニ  
ンジンベースの煮込み

鵝肝醬海參扣花膠

Sea cucumber with fish maw and vegetable  
in foie gras sauce

ナマコ、魚の浮き袋、野菜のフォア  
グラソースがけ

红烧海參鮑魚

Abalone with sea cucumber and  
seasonal vegetables in oyster broth

オイスターの出汁を使ったアワビ、  
ナマコ、季節の野菜

红烧海參白菇扒鮑魚

Abalone with sea cucumber and mushroom  
in seasonal vegetables

アワビ、ナマコ、マツシユルム  
と季節の野菜

蝦子白花菇烩海參

Oyster sauce with sea cucumber,  
"Bai Ling" mushroom and prawn

ナマコとバイリング (はくれい茸)  
のオイスターソース

葱烧海參炒芦笋

Stir-fried sea cucumber and  
asparagus with onion infuse

ナマコ、アスパラガス、玉ねぎの炒め

👩‍🍳 厨师推荐 *Recommended* おすすめ 🌿 素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

# 海鮮 Seafood

## 带子 Scallop

京酱野菇爆带子

Stir-fried scallop with wild mushroom  
in yellow bean sauce

ホタテと種々のキノコの黄色サヤインゲンソース炒め

川汁带子炒百合

Stir-fried scallop with lily bulbs and ginkgo nut  
in "Si Chuan" style

ユリの球根、銀杏、ホタテの四川風炒め

## 蝦 Prawn

山葵沙丹蝦

Deep-fried prawns coated in Wasabi mayonnaise  
エビのフライ わさびマヨネーズ添え

🍷 沙丹奶柠蝦

Deep-fried prawn coated with crème lemon sauce  
エビのフライ クリームレモンソース添え

芙蓉毛豆炒蝦球

Stir-fried prawn with edamame in egg white  
エビ、枝豆、卵白の炒め物

## 蚌 Clam

XO酱爆珍珠蚌

Stir-fried pearl clam in XO sauce  
真珠貝のXO醬炒め

甘香蒜芯珍珠蚌

Wok fried pearl clam meat with garlic sprout  
in lemongrass chilli sauce

真珠貝とにんにくの芽のレ  
モングラスチリソース炒め

## 鱼 Fish

京酱野菌鳕鱼柳

Stir-fried cod fillet with wild mushroom  
in yellow bean sauce

鱈と種々のキノコの黄色サヤインゲンソース炒め

香檳銀鱈鱼

Grilled champagne silver cod  
シャンパンを使った銀鱈のグリル

🍷 香茅辣味银鱈鱼

Baked silver cod with spicy lemongrass infuse  
スパイスレモングラスソースの焼銀鱈

櫻花剁姜蒸鱈鱼

Steamed silver cod with pink ginger topping  
in bonito sauce

蒸し鱈 鰹つゆと紅ショウガと共に

🍷 厨师推荐 *Recommended* おすすめ 🌿 素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

# 活鱼类 Live Fish

## 活鱼类 Live Fish

👨‍🍳 忘不了

Empurau ( 3 days advance order )

エンペラーフィッシュ  
(3日以上前にご予約いただく必要あり)  
特製鯉料理、シンガポールでは鯉は高級魚として扱われ、クセのない味です。

多宝鱼

Turbot

ヒラメ

青衣

Green wrasse

ペラ科

东星斑

Pacific grouper

東星ハタ

龙虎斑

Hybrid grouper

ハタ科

红斑

Red grouper

キジハタ

笋壳

Marble goby

カワアナゴ科

## 煮法 Choice Of Cooking

👨‍🍳 酱皇蒸

Chef's home made spicy sauce

シェフのホームメイドのスパイシーソース

椒皇蒸

Steamed with green and red preserved chilli served with soya sauce

青唐辛子と赤唐辛子を醤油で炊く

爆炒

Fillet stir-fried

切り身を炒める

菜脯蒸

Steamed with Japanese radish served with soya sauce

大根と醤油と炊く

泰式双味蒸

Steamed prepared in two ways Thai spicy sauce

タイのスパイシーソースを使った2種類の方法で炊く

👨‍🍳 厨师推荐 Recommended おすすめ 🌿 素 Vegetarian ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。





# 活螃蟹 Live Crab

螃蟹 Crab (3日以上前にご予約いただく必要あり)

青肉蟹	Meat crab カニ
膏蟹	Crab カニとカニの卵

## 煮法 Choice Of Cooking

狮城辣椒	Singapore chilli style シンガポールチリスタイル
甘香酱爆	Wok-fried with lemongrass chilli and curry leaves レモングラスのチリソースとカレーリーフと炒める
二十年绍兴酒蛋白蒸	Steamed with twenty years "Shao Xin" Chinese wine and egg white 20年物の紹興酒と卵白と炊く
 咸蛋焗	Baked with salted egg yolk crème 塩味の卵黄クリームと焼く
孜然盐炒	Wok fried with garlic, cumin salt and pepper ニンニク、クミン、塩コショウと炒める
粗米粉焗	Braised with thick vermicelli 太麺ライスヌードルと煮込む
黑胡椒炒	Wok-fried with black pepper ブラックペッパーと炒める

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

# 活龙虾 Live Lobster

## 活龙虾 Live Lobster

澳洲龙虾

Australian lobster (3 days advance order)  
オーストラリアロブスター  
(3日以上前にご予約いただく必要あり)

 波士顿龙虾

Boston lobster  
ボストンロブスター

## 煮法 Choice Of Cooking

 松露浓汤焗

Baked with truffle glaze in superior broth  
アメリカニンジン、赤アーツとハスモ  
(蛙の卵管周りの脂肪) の薬膳デザート

干烧焗

Wok fried with spicy yellow bean  
ポリッジ (オートミールのお粥) にする

芝士焗



Baked with cheese  
チーズと焼く

爆炒

Stir-fried  
炒める

龙虾粥

Cooked with porridge  
ポリッジ (オートミールのお粥) にする

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply



料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。





# 肉 / 家禽 Meat / Poultry

- |   |   |
|---|---|
|  御华庭北京鸭  | Grand Mandarina Peking duck<br>グランドマンダリン北京ダック   |
|  极品一支骨   | Grilled pork ribs marinated with<br>lemongrass infuse<br>ポークリブのグリルのレモングラスマリネ                            |
|  黑椒红酒和牛粒 | Stir-fried wagyu beef cube with<br>red wine and black pepper<br>和牛サイコロステーキの赤ワインとブラックペッパー炒め              |
| 桂花烧鹿柳   | Wok-fried Osmanthus infused venison<br>with wild mushroom<br>桂花風味のラム肉と種々のキノコの炒め物                        |
| 茶薰黑豚骨   | Smoked tea kurobuta pork ribs<br>茶で燻した黒豚リブ  |
|  黑菌脆皮鸭 | Roasted duck with perigord truffle<br>ペリゴール産トリュフと鴨のロースト   |
| 酒糟脆皮鸭   | Crispy duck with preserved red rice and red wine sauce<br>赤ワインソースのクリスピーダックと赤米                           |
| 京酱豚肉爆芦笋   | Wok fried pork collar with asparagus in spicy yellow bean sauce<br>豚の肩ロースとアスパラガスのスパイシー黄色サヤインゲン<br>ソース炒め |
| 口水吊烧鸡   | Roasted chicken served with spicy sauce<br>ローストチキンスパイシーソース掛け  |
| 古法酸甜肉   | Traditional sweet and sour pork<br>昔ながらの酢豚  |
| 三杯走地雞煲  | "Sanbei" chicken with spring onion, chilli<br>and thai sweet basil<br>スプリングオニオン、トウガラシ、<br>タイスイートバジルの三杯鶏 |

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。


# 豆腐 / 蔬菜

## Tofu / Vegetables

### 豆腐 Tofu

豆腐一品鲜

Braised tofu with seafood and edamame  
干しホタテと芽キャベツの煮込み

 塞蟹豆腐

Tofu with crab meat and egg white  
in carrot broth  
ニンジンベースの豆腐とカニと卵白

鱼香滑鸡焖豆腐

Stir-fried chicken with braised tofu  
and salted fish  
煮込み豆腐、塩漬けたスズキとチキンの炒め物

豉椒豚柳烧豆腐

Spicy black bean tofu with pork loin  
豚ロースと豆腐のスパイシートウチ炒め

麻婆烧豆腐

Traditional style "Ma Po" tofu with minced pork  
豚の挽肉入り麻婆豆腐

### 蔬菜 Vegetables

浓汤瑶柱浸娃娃菜

Braised baby cabbage with supreme dried scallop in superior broth  
干しホタテと芽キャベツの煮込み

 蘭度百合野珍菌

Stir fried wild mushroom with lily bulbs and kai lan  
チャイニーズブロッコリー、ユリの球根と種々のキノコの炒め物

鱼香茄子煲

Eggplant with minced pork in chilli bean sauce  
豚の挽肉とナスの豆板醬炒め

 三蛋灼苋菜

Poached local spinach with three types of eggs  
3種の卵と当産地のほうれん草のおひたし

 干扁四季豆

Stir-fried french bean with minced chicken and preserved turnip  
鶏の挽肉、カブ、サヤインゲンの炒め物

 极品野菇青芥菜

Crispy deep-fried mushroom coated with wasabi mayonnaise  
マッシュルームのクリスピーフライにわさびマヨネーズを添えて

孜然椒盐炸茄饼



Crispy deep-fried eggplant sprinkled with cumin salt and pepper  
ナスのクリスピーフライにクミンと塩コショウを振りかけて

时日蔬菜煮法

Choice of cooking with seasonal vegetables

姜汁 / 蒜茸 / 蚝皇 / 咸鱼

Ginger sauce / Garlic / Oyster sauce / Salted fish  
ジンジャーソース // ニンニク / オイスターソース / 塩漬けたスズキ

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

# 飯 / 面 Rice / Noodles

## 飯 Rice

浓汤泡饭一锅鲜

Poached rice with seafood in bouillon  
ブイヨンベースの海鮮粥

蒜香鹅肝蛋炒饭

Foie gras egg fried rice with garlic infuse  
にんにく風味のフォアグラと玉子のチャーハン

 姜茸鱼子蝦炒饭

Ginger fried rice with shrimp and fish roe  
エビととびこの生姜チャーハン

 薄荷秋葵海鮮飯

Seafood fried rice infused with spicy mint  
スパイシーミントの海鮮チャーハン

蟹肉蛋白炒饭

Egg white fried rice with crab meat  
カニと卵白のチャーハン

毛豆蛋炒饭

Fried rice with egg and edamame  
玉子と枝豆のチャーハン

丝苗白饭

Steamed fragrant jasmine rice  
ジャスミンライス

## 面 Noodles

 浓汤海鲜焖粗米

Braised vermicelli with fresh seafood in carrot broth  
ニンジンベースの海鮮煮込みビーフン

鲜焗蟹肉炒冬粉

Wok fried glass noodles with fresh crab meat and bean sprout  
カニ、もやし、春雨の炒め物

 浓汤蝦球炒河粉



Stir-fried rice noodle with fresh prawn  
and seasonal vegetables in carrot broth  
ニンジンベースのエビと季節の野菜のライスヌードル炒め

 XO酱豚肉水晶面

Stir-fried crystal vermicelli with pork collar in XO sauce  
豚の肩ロースと水晶春雨のXO醬炒め

 黑椒野菌炒乌冬面

Stir-fried udon with wild mushroom in black pepper  
種々のキノコとうどんのブラックペッパー炒め

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。



甜品  
Dessert

冰糖炖燕窝

Double-boiled Bird's Nest with rock sugar  
鳥の巣 氷砂糖の甘煮

泡参红莲炖雪蛤

Double-boiled Hasma with American ginseng  
and red dates  
アメリカニンジン、赤デーツとハスモ  
(蛙の卵管周りの脂肪) の薬膳デザート

 夏日金沙

Chilled pumpkin puree with yam ice-cream  
冷製カボチャのピューレと山芋のアイスクリーム

椰皇白玉冰配椰子雪糕

Chilled ice jelly with coconut ice-cream  
served in coconut shell  
ココナッツアイスクリームとゼリ  
ーココナッツの殻に包まれて

榴莲忘返

Fresh durian with red bean paste and coconut  
ice-cream served in coconut shell  
ドリアン、あんことココナッツアイス  
クリーム ココナッツの殻に包まれて

 青苹果冻桔子雪芭

Refreshing green apple jelly  
served with lime sorbet  
青りんごのゼリーとレモンシャーベット

莲子红豆沙


Hot cream of red bean with lotus seeds  
蓮の実入り小豆のホットクリーム

擂沙汤圆

Glutinous rice dumpling filled with  
sesame coated with peanut (4 pieces)  
ピーナッツと胡麻の入った中華ちまき

水果拼盘

Fresh fruit platter

 厨师推荐 *Recommended* おすすめ  素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。

点心

Dim Sum  
Lunch Only

自制带子肠粉

Steamed Homemade rice roll  
filled with scallop  
ホタテの自家製生春卷

👩 自制鲜蝦肠粉

Steamed Homemade rice roll  
filled with prawn  
エビの自家製生春卷

自制叉烧肠粉

Steamed Homemade rice roll  
filled with BBQ pork  
チャーシューの生春卷

豉汁蒸排骨

Steamed pork ribs in black bean sauce  
ポークリブのトウチソース蒸し

豉汁蒸凤爪

Steamed phoenix feet in black bean sauce  
鶏の足のトウチソース蒸し

皮蛋瘦肉粥

Century egg porridge with minced pork  
豚のミンチ入り ピータンのお粥<sup>a</sup>

竹笙水晶蝦饺皇

Steamed prawn dumpling with bamboo pith  
エビとキヌガサタケの蒸し点心

鲜蝦腐皮卷

Deep-fried bean curd roll with prawn  
エビの揚げ湯葉卷

👩 芥辣明蝦角

Deep-fried prawn dumpling  
served with Wasabi sauce  
エビの揚げ餃子 わさびソースと共に

👩 蛋黄流沙包

Steamed custard bun with salted egg yolk  
塩味の玉子カスタード入り蒸しパン

🌿 珍菌水晶饺

Steamed crystal dumpling  
with assorted mushroom  
種々のキノコの蒸し餃子

鱼子烧卖皇

Steamed pork dumpling with fish roe  
豚ととびこの蒸し点心

蜜汁叉烧包

Steamed BBQ pork bun  
チャーシューまん

菠萝叉烧包

Baked honey glazed pork bun  
ハチミツを絡めたポーク入りの小さな丸いパン

👩 厨师推荐 *Recommended* おすすめ 🌿 素 *Vegetarian* ベジタリアン

Menu is subject to 10% service charge and prevailing government tax apply

料金はサービス料10%と政府税が別途加算されます。





# 饮料 Beverages

## 上等中国茶 Premium Tea

人参茶王	Ginseng Oolong
东方美人	Oriental Beauty
狮峰龙井	Lion's Peak Dragon Well
宫廷普洱	Imperial Pu Erh
八宝茶	Eight Treasure Tea
龙凤吉祥	Harmonious Dragon
桂花黄金	Yellow Treasure Oolong
春王铁观音	Spring King Tie Guan Yin
胎菊	Chrysanthemum Bulb

## 中国茶 Chinese Tea

香片	Jasmine Tea
铁观音	Tie Guan Yin
普洱	Pu Erh
寿眉	Sou Mei
菊花	Chrysanthemum
菊普	Ju Pu

## 咖啡 / 茶 Coffee/Tea

卡布奇诺	Cappucino
拿铁	Latte
摩卡	Mocha
咖啡	Coffee
意大利特浓咖啡	Espresso
英式茶包	English Tea

This menu is not valid with any other promotions, vouchers or discounts unless otherwise stated.  
Items are subject to 10% service charge and prevailing government tax apply.





# 饮料 Beverages

## 啤酒 Beer

黑狗	Guinness Stout
福佳	Hoegaarden
青島	Tsing Dao
喜力	Heineken
老虎	Tiger

## 鲜果汁 Juice

鲜柳橙汁	Fresh Orange
鲜西瓜汁	Fresh Watermelon
鲜青苹果汁	Fresh Green Apple

## 汽水 Soft Drinks

可乐	Coke
健怡可乐	Coke Light
七喜	7up
F&N 橘子汽水	F&N Orange
绿茶	Green Tea
冰柠檬茶	Ice Lemon Tea
汤力水	Tonic Water
苏打水	Soda Water

## 矿泉水 Mineral /Sparkling Water

依云纯净水	Evian 1L
圣培露有气矿泉水	San Pellegrino 500ml
普娜矿泉水	Acqua Panna 500ml
巴黎有气矿泉水	Perrier 330ml

This menu is not valid with any other promotions, vouchers or discounts unless otherwise stated.  
Items are subject to 10% service charge and prevailing government tax apply.