

*Stone.*

ITALIAN  
KITCHEN & BAR

**“FRESH, ORIGINAL, ELEGANT”**

新鲜 | 原生 | 优雅

— 意大利菜系 —





# JSTONE. EMPEROR'S FEAST

## 国王的盛宴

1st course

### SHRIMPS & ASPARAGUS

PAN-FRIED SHRIMPS WITH ASPARAGUS,  
CHERRY TOMATO, MIXED GREENS AND ORANGE

鲜虾芦笋色拉

### FOIE GRAS

PAN-FRIED GOOSE LIVER, MAUI PINEAPPLE,  
DICED MANGO, RASPBERRY SAUCE

香煎鹅肝, 糖渍菠萝, 芒果粒, 树莓汁

\* \* \*

2nd course

### TRUFFLE MUSHROOM SOUP \*2

黑松露蘑菇汤 (2份)

\* \* \*

3rd course

(FOR 2, 双人分享)

**M5 PRIME ANGUS GRAIN-FED BONE IN RIB EYE (600g) 798 RMB**

M5 澳洲安格斯谷饲带骨肉眼牛排 600 克

Or 或

### SURF & TURF

**1098 RMB**

GRILLED M7 AUSTRALIAN WAGYU BEEF SIRLOIN  
WHOLE LOBSTER, SEASONAL SEAFOOD, LINGUINE, TOMATO SAUCE

碳烤 M7 澳洲和牛西冷

波士顿龙虾海鲜锅 | 整只龙虾, 严选季节贝类鱼类海鲜, 意式扁面, 自制番茄汁

\* \* \*

4th course

### CHOCOLATE LAVA CAKE & ICE CREAM

巧克力熔岩蛋糕 & 冰激凌



建议配酒

## —WINE SUGGESTION—

chianti 基安蒂干红

pinot noir 黑皮诺

barolo 巴罗洛

## --APPETIZER--

### 开胃菜

#### FOIE GRAS & SCALLOP

PAN-FRIED FOIE GRAS  
HOKKAIDO SCALLOP,  
MAUI PINEAPPLE  
RASPBERRY SAUCE

香煎鹅肝，北海道带子  
糖渍菠萝，树莓汁  
フォアグラとホタテ

138 RMB

\*\*\*

#### CAPRESE BURRATA

BURRATA CHEESE BALL,  
FRESH ORGANIC TOMATOES,  
BASIL, ARUGULA

新鲜布拉塔乳酪  
有机番茄，罗勒，芝麻菜  
トマトとモッツアレラチーズ

98 RMB

\*\*\*

#### BEEF CARPACCIO

THINLY SLICED RAW BEEF,  
BLACK TRUFFLE  
ARUGULA, PARMESAN

薄切澳洲生牛肉，黑松露  
芝麻菜，帕玛陈芝士，柠檬汁  
薄くスライスした生の牛肉

98 RMB

\*\*\*

#### PROSCIUTTO

SERVED WITH HONEY DEW  
PARMESAN

意大利圣丹尼火腿  
蜜瓜，帕玛陈芝士  
イタリアハム

108 RMB

\*\*\*

#### COLD CUTS

ASSORTED COLD MEATS,  
PARMESAN CHEESE,  
OLIVE, ARUGULA

意式冷肉盘  
帕玛陈芝士，橄榄，芝麻菜  
冷食肉の盛り合わせ

158 RMB

## --SALAD 色拉--

#### CHEF'S SALMON SALAD

138 RMB

PAN-FRIED SALMON, MIXED LETTUCE  
AVOCADO, LEMON DRESSING

厨师长三文鱼色拉 | 低温嫩煎大西洋鲑，混合生菜，  
牛油果，柠檬汁  
サーモンサラダ

#### VEAL CAESAR SALAD

98 RMB

GRILLED VEAL, COZ LETTUCE, CROUTONS,  
QUAIL EGG, PARMESAN CHEESE, ANCHOVY-  
MAYONNAISE

小牛肉凯撒色拉 | 煎小牛肉，罗马生菜，面包丁，  
鹌鹑蛋，帕玛陈芝士，凤尾鱼凯撒酱  
シェフのサラダ

#### SHRIMPS & ASPARAGUS

88 RMB

PAN-FRIED SHRIMPS, ASPARAGUS  
CHERRY TOMATO, MIXED GREENS & ORANGE

鲜虾芦笋色拉 | 煎大虾，芦笋，小番茄，  
混合生菜，鲜橙肉  
海老とアスパラガスのサラダ

## --SOUP 汤--

#### FISHER 'S SEAFOOD SOUP

58 RMB

渔夫海鲜汤  
シーフードスープ

#### TRUFFLE MUSHROOM SOUP

58 RMB

黑松露蘑菇汤  
黒の松露キノコのスープ

建议配酒

## --WINE SUGGESTION--

prosecco 普洛塞考起泡酒

sauvignon blanc 长相思干白

gavi 嘉维干白葡萄酒



# SELECTED SHELLFISH & FISHES

## 嚴選貝類 魚類海鮮



**SEASONAL OYSTER**  
EXCELLENT OYSTERS  
ACCORDING TO SEASON

新鮮生蚝 カキ

餐厅根据季节挑选生蚝品种

38 RMB /1PC (1 枚)

108 RMB /3PCS (3 枚)

208 RMB /6PCS (6 枚)

\* \* \*

### STEWED MUSSELS

CHOICE OF NEW ZEALAND  
GREEN LIPPED MUSSELS  
TRADITIONAL TOMATO SAUCE

原汤烩青口贝  
自制传统番茄汁

ムール貝

138 RMB



**SICILIAN SEAFOOD PLATTER** 298 RMB

KING PRAWN, SEA BASS, SALMON, SCALLOPS,  
SQUID, HOMEMADE SEAFOOD SAUCE

西西里岛烤海鲜拼盘 | 皇帝虾, 海鲈鱼, 三文鱼,  
北海道带子, 鱿鱼, 自制海鲜汁  
海鮮焼きの盛り合わせ

**NORWEGIAN SALMON FILET** 228 RMB

WITH SEASONAL VEGETABLES,  
LEMON WEDGE

低温嫩煎挪威三文鱼 | 季节蔬菜, 柠檬角  
サーモンのあぶり焼き

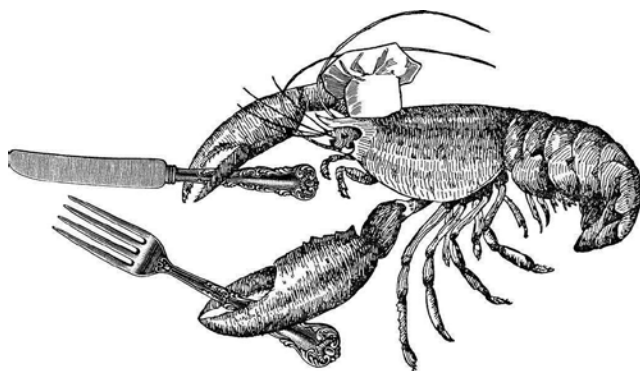
**BLACK COD** 288 RMB

WITH SEASONAL VEGETABLES, LEMON WEDGE

炉烤深海黑鳕鱼 | 季节蔬菜, 柠檬角  
タラの焼き物

## LOBSTER CUISINE

### -- 波士顿龙虾及海鲜料理 --



**BOSTON LOBSTER & SEAFOOD IN POT**

WHOLE LOBSTER, SEASONAL SEAFOOD, LINGUINE, TOMATO SAUCE  
YOU CAN CHANGE LINGUINE TO RISOTTO

波士顿龙虾海鲜锅 | 整只龙虾, 严选季节贝类鱼类海鲜, 意式扁面, 自制番茄汁  
可以将意面成意大利米饭

海鮮海老のパスタ

498 RMB

**CLUB LOBSTER & SEAFOOD**

GRILLED WHOLE LOBSTER, SEA BASS, SALMON, SCALLOP, SQUID

扒龙虾及各式海鲜总荟 | 整只龙虾, 海鲈鱼, 三文鱼, 北海道带子, 鱿鱼  
焼きロブスターの盛り合わせ

598 RMB



## STEAK LOVES LOBSTER

M7 AUSTRALIAN WAGYU BEEF SIRLOIN  
& GRILLED WHOLE LOBSTER

牛排"爱上"龙虾

碳烤 M7 澳洲和牛西冷 & 扒整只波士顿龙虾

オーストラリアの和牛のサーロイン

焼きロブスター

**798 RMB**

### EMPEROR'S SEAL

M5 PRIME ANGUS GRAIN-FED  
BONE IN RIB-EYE 600 GRAMS

" 国王的封印 "

M5 级澳洲安格斯谷饲  
带骨肉眼牛排 600 克

オーストラリアの  
トップアンガスリブアイステーキ

**588 RMB**

\*\*\*

### WARRIOR'S SWORD

M7 AUSTRALIAN WAGYU  
BEEF SIRLOIN 230 GRAMS

" 勇士的利刃 "

M7 级澳洲和牛西冷牛排 230 克  
オーストラリアの和牛のサーロイン

**398 RMB**

\*\*\*

### STEEL SHIELD

M3 AUSTRALIAN ANGUS  
BEEF FILET 250 GRAMS

" 钢铁之盾 "

M3 级澳洲安格斯  
牛菲力 250 克  
オーストラリアのフィレット

**278 RMB**

### DOUBLE ROCKS

M3 AUSTRALIAN ANGUS BEEF FILET  
& HOKKAIDO SCALLOPS

" 岩石 " 双拼

M3 级澳洲安格斯牛菲力  
搭配嫩煎北海道带子  
オーストラリアのフィレット  
北海道ホタテ

**398 RMB**

\*\*\*

### EXTRAS 选配

PAN-FRIED ASPARAGUS  
嫩煎芦笋

**50 RMB**

BLACK TRUFFLE  
IN MASHED POTATO

黑松露土豆泥

**50 RMB**

BLACK TRUFFLE  
CREAM SAUCE

黑松露奶油酱

**50 RMB**

FOIE GRAS

香煎鹅肝

**90 RMB**



## — MAIN COURSE 主食 —

### GRILLED NEW ZEALAND LAMB CHOPS

WITH BABY POTATOES

碳烤新西兰羊排佐辛香小土豆

羊の肉を焼く

**218 RMB**

\*\*\*

### RISOTTO WITH FOIE GRAS

BLACK TRUFFLE, MUSHROOMS, CREAM

黑松露鹅肝蘑菇意饭

フォアグラ リゾット

**128 RMB**

\*\*\*

### WHOLE BOSTON LOBSTER

CHOICE OF: GRILLED | PASTA | RISOTTO

整只波龙 (选择料理方式: 铁扒 | 意面 | 意大利饭)

ロブスター

**428 RMB**

\*\*\*

### FETTUCCHINE WITH SCALLOPS

PESTO SAUCE

北海道带子罗勒宽面

バジリコの干し貝柱手作りラーメン

**128 RMB**

\*\*\*

### LASAGNA

HOME MADE LASAGNA BOLOGNESE

意式肉酱千层面

ラザーニャ

**98 RMB**

\*\*\*

### \* PENNE WITH BLACK TRUFFLE & MUSHROOMS

CREAM SAUCE

黑松露蘑菇笔尖面

黒松露クリームのパンネ

**98 RMB**

\*\*\*

### \* SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE

CHOICE OF SEASONAL SEAFOOD, TOMATO SAUCE

混合海鲜意面

シーフードのスパゲティ

**98 RMB**

\* You can change pasta to risotto \* 可以为您将意面换成意大利饭

# 罗马手工披萨

## Pizza di Rome

thinly  
薄底



### [PIZZA BIANCO 白酱]

#### FOIE GRAS

FOIE GRAS, ARUGULA,  
AUS. WAGYU BEEF  
TRUFFLE CREAM SAUCE

鹅肝澳洲和牛披萨  
芝麻菜, 松露奶油芝士酱  
フォアグラ牛肉のピッツァ

158 RMB

\*\*\*

#### BLACK TRUFFLE

HOTSPRING EGG  
TRUFFLE CREAM SAUCE

黑松露温泉蛋披萨  
黒松露と卵のピザ

128 RMB

\*\*\*

#### QUATTRO FORMAGGI

MOZZARELLA, GORGONZOLA,  
PARMESAN & BRIE CHEESE

四味芝士披萨  
莫苏里拉芝士, 葛根左拉芝士,  
帕玛陈芝士, 布里芝士  
4種チーズのピザ

118 RMB

### [PIZZA ROSSO 红酱]

#### PROSCIUTTO DI SAN-DANIELE

SAN-DANIELE HAM, ARUGULA  
PARMESAN, MOZZARELLA  
TOMATO SAUCE

圣丹尼火腿披萨  
芝麻菜, 帕玛臣芝士  
イタリア生ハムピザ

128 RMB

\*\*\*

#### FRUTTI DI MARE

SEASONAL SEAFOODS, BLACK CAVIAR  
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE

海鲜披萨  
厨师长严选各式海鲜和黑鱼子  
海鮮ピザ

188 RMB

\*\*\*

#### PORCINI & SALSICCIA

PORCINI MUSHROOM,  
PORK SAUSAGE, CHERRY TOMATO,  
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE

牛肝菌猪肉香肠披萨  
樱桃番茄, 莫苏里拉芝士  
キノコのソーセージピザ

98 RMB

### JSTONE. MARGHERITA PIZZA 78 RMB

TOMATO SAUCE & MOZZARELLA & BASIL

意大利传统玛格丽特披萨 マルゲリータピザ

+10 RMB/ pp 份

mushroom 蘑菇 / onion 洋葱 / garlic 大蒜 / red chili 红辣椒 / black olive 黑橄榄 / arugula 芝麻菜

+30 RMB/ pp 份

buffalo mozzarella 水牛芝士 / artichoke 洋蓟 / pork sausage 猪肉香肠  
Italian salami 萨拉米肠 / prosciutto 意式火腿 / prague ham 布拉格火腿



## DESSERT

### 甜品

TRADITIONAL TIRAMISU 48 RMB

提拉米苏 ティラミス

CHOCOLATE MOUSSE 48 RMB

巧克力慕斯 チョコレートムース

COCONUT PANNA COTTA 48 RMB

椰蓉奶冻 ココナッツプリン

CHOCOLATE LAVA CAKE 58 RMB

巧克力熔岩蛋糕 チョコレート溶岩ケーキ

### ICE CREAM

冰激凌球 アイスクリーム

ONE SCOOP (单球) 20 RMB

TWO SCOOPS (双球) 38 RMB

### FRESH JUICE 鲜榨果汁

40 RMB/PP

ORANGE / APPLE / PEAR / CARROT

橙汁 / 苹果汁 / 雪梨汁 / 胡萝卜汁

(加 10 元升级为两种蔬果混合果汁)

### MOCKTAIL 无酒精特调

48 RMB/PP

SHIRLEY TEMPLE | PUSSY FOOT | ORANGE SQUASH

秀兰邓波

波斯猫

柳橙苏打

### SOFT DRINK 软饮

20 RMB/PP

COKE 可乐 | SPRITE 雪碧 | DIET COKE 健怡可乐

TONIC 汤力水 | SODA 苏打水 | GINGER ALE 干姜水

### MINERAL WATER 矿泉水

58 RMB/750ML

PANNA WATER | SAN PELLIGRINO SPARKLING WATER

普娜纯水

圣培露气泡水



### BEER 啤酒

ASAHI DRAFT 500ML 朝日生啤 40 RMB

ERDINGER (DARK/WHITE) 德国艾丁格(黑/白) 55 RMB

MORETTI 意大利莫纳迪 40 RMB

TSING TAO 青岛啤酒 30 RMB

CORONA 科罗娜 35 RMB



### HOT DRINK 热饮

AMERICANO 美式咖啡 25 RMB

CAFÉ LATTE 拿铁 30 RMB

CAPPUCCINO 卡布基诺 30 RMB

MOCHA 摩卡 30 RMB

ESPRESSO 意式特浓咖啡 S/ 20 RMB D/ 30 RMB

HOT CHOCOLATE 热巧克力 30 RMB

ICE LEMON TEA 冰柠檬茶 30 RMB

ALL KINDS OF TEA 各式香茗(茶) 40 RMB