



料理长推荐 Chef's Recommendation おすすめ

炭烤帝王蟹腿 (¼ 肩) タラバガニ炭焼き (¼ 肩)	Char Grilled King Crab Leg (1pc)	218
清蒸北海道松叶蟹 (1只/1-1.2公斤) 北海道タラバガニ蒸し (1匹/1-1.2キロ)	Steamed Hokkaido Snow Crab (1pc/1-1.2kg)	688
北海道蟹料理 (松叶蟹腿刺身(2条), 帝王蟹土瓶蒸 蒸北海道松叶蟹(半只), 炭烤帝王蟹腿, 蟹肉泡饭)	Hokkaido Crab Dishes (Snow Crab Leg Sashimi(2pc), King Crab Soup Pot, Steamed ½ Hokkaido Snow Crab, Char Grilled King Crab Leg, Rice in Crab Meat Soup)	688
北海道がに料理 (ズワイガニ刺身(2匹), タラバ土瓶蒸し, ズワイガニ刺身 (2匹), 焼きタラバ, 茶漬けで蟹肉入り炊き込み)		
清蒸鲜活白令海峡红毛蟹 (1只/1-1.2公斤) ベーリング海峡産毛ガニの蒸し物 (1匹/1-1.2キロ)	Steamed Live Bering Sea Red Hairy Crab (1pc/1-1.2kg)	1888
鲜活阿拉斯加帝王蟹 (可选择刺身, 清蒸或炭烤) 活アラスカタラバガニ(蒸し、刺身、焼き)	Live Alaska King Crab (Options: Sashimi, Steamed or Char Grilled)	时价 Market Price 時価



前菜 **Appetizer** 前菜

S 冷豆腐鲑鱼籽 いくら冷奴	Cold Tofu with Salmon Roe and Bonito Flakes	58
S 和风色拉配牛油果温泉蛋 アボカドと温泉玉子の和風サラダ	Wafu Salad with Avocado and Soft Boiled Egg	68
酱油渍金枪鱼配山药 漬まぐろ山掛け	Soy Marinated Tuna with Yam Puree	98
醋味噌八爪鱼 たこ味噌酢	Vinegar Miso Octopus	68
扇贝刺身配裙带菜和醋味噌 帆立とわかめの酢味噌和え	Scallop Sashimi with Wakame and Celery Miso Vinegar Dressing	128
日式生牛肉 牛肉たたき	Beef Tataki	148



热菜 Hot Dish 温物

🍣 海鲜松茸蒸蛋 海鮮松茸の茶碗蒸し	Steamed Egg with Seafood and Matsutake	68
🍣 香煎鹅肝味噌煮大根 フォアグラと大根味噌煮	Seared Foie Gras with Simmered Miso Radish	128
酒蒸文蛤 蛤の酒蒸し	Steamed Clam with Sake	78
🍣 火焰清酒蛤蜊王 ハマグリ of 燦やき	Grilled King Clam with Sake	78
🍣 自家制烤鳗鱼 (蒲烧/盐烧) 自家製鰻の焼き(照り焼き又は塩焼き)	House Made Char Grilled Eel (Choice of Salt or House Made Eel Sauce)	168
大西洋银鳕鱼西京烧 銀たら西京焼き	Grilled Atlantic Cod Fish Saikyo Style	188
煮金目鲷 金目鯛の煮	Boiled Alfonsino	188
🍣 炭烤长寿鱼配海盐 鯛の盐焼き	Char Grilled Orange Roughy Fish with Sea Salt	188
🍣 烤半只波士顿龙虾配海胆 ロブスターの雲丹焼き	Grilled Half Boston Lobster with Sea Urchin	338
🍣 蟹肉烤牛油果 蟹焼きアボカド	Crab Meat with Grilled Avocado	88
照烧鸡腿配山椒 山椒風味の鶏肉照り焼き	Teriyaki Chicken with Japanese Pepper	88
🍣 日式炸西班牙黑毛猪排 スペイン産イベリコ豚カツ	Fried Spanish Iberico Tonkatsu	98
🍣 炭烤澳洲M5和牛牛柳 オーストラリア産M5和牛カルビ	Char Grilled Australian M5 Wagyu Beef Tenderloin	148
蛤蜊菌菇味噌汤 キノコと海鮮の味噌汁	Clam and Mushroom Miso Soup	48
🍣 帝王蟹土瓶蒸 トラバ土瓶蒸し	King Crab Soup Pot	118



刺身 Sashimi 刺し身

鲑鱼籽 いくら	Salmon Roe	68	牡丹虾 ぼたん海老	Peony Shrimp (2只/pcs)	118
章鱼 蛸	Octopus (5片/pcs)	78	活北寄贝 活き北寄貝	Live Surf Clam (1只/pc)	128
鲷鱼 たい	Snapper (5片/pcs)	88	松叶蟹腿 ズワイガニ刺身	Snow Crab Leg (3条/pcs)	158
鲷鱼 はまち	Hamachi (5片/pcs)	88	新西兰鳌虾 ニュージーランド ザリガニ	New Zealand Scampi (1只/pc)	168
深海大竹荚鱼 縞鯨	Shimaaji (5片/pcs)	108	蓝鳍金枪鱼赤身 黒鯨赤身	Blue Fin Tuna (5片/pcs)	178
日本生蚝 日本産牡蠣	Japanese Oyster (1只/pc)	108	蓝鳍金枪鱼中脂 黒鯨中ト	Blue Fin Fatty Tuna (3片/pcs)	218
帝王鲑 帝王鮭	King Salmon (5片/pcs)	118	蓝鳍金枪鱼大脂 黒鯨大ト	Blue Fin Extra Fatty Tuna (3片/pcs)	288
活扇贝 活き帆立	Live Scallop (1只/pc)	118	澳洲空运黑金鲍 オーストラリア空運 ブラック鮑	Australian Black Abalone (1/3 只/pc) (1只 /pc)	368 1088
海胆 雲丹	Sea Urchin (1pc)	118			
当季特选刺身三品 季節おまかせ刺し身盛り和わせ3種類			Assorted Sashimi 3 Kinds		288
当季特选刺身五品 季節おまかせ刺し身盛り和わせ5種類			Assorted Sashimi 5 Kinds		368
当季特选刺身七品 季節おまかせ刺し身盛り和わせ7種類			Assorted Sashimi 7 Kinds		568



握寿司 (一个) Nigiri Sushi(1pc) 握り寿司(1贯)

鯛魚 たい	Snapper	28	活扇貝 活き帆立	Live Scallop	48
鰯魚 はまち	Hamachi	28	藍鰭金槍魚 黒鮪赤身	Blue Fin Tuna	58
三文魚 鮭	Salmon	28	海胆 雲丹	Sea Urchin	58
章魚 蛸	Octopus	28	活北寄貝 活き北寄貝	Live Surf Clam	68
大竹莢魚 縞鰯	Shimaaji	38	牡丹蝦 ぼたん海老	Peony Shrimp	68
鮭魚籽 いくら	Salmon Roe	38	澳洲空运黑金鮑 オーストラリア空運 ブラック鮑	Australian Black Abalone	88
甜蝦 甘えび	Sweet Shrimp	38	藍鰭金槍魚腩 黒鮪大トロ	Blue Fin Fatty Tuna	128
甜蝦手掬配蝦籽 甘えび	Sweet Shrimp With Roe	48	鮑魚双味 鮑照り焼き, 鮑塩焼き	Live Abalone (2个/pcs)	78
香煎鵝肝配海盐 フォアグラ、塩	Seared Foie Gras With Sea Salt	48	大脂香葱军舰卷 ねぎトロ军舰	Extra Fatty Tuna	88

寿司拼盘 Assorted Sushi Plate すし盛り合わせ

当季特选寿司拼盘五品 季節おまかせ寿司盛り合わせ5種類	Assorted Sushi 5 Kinds	158
当季特选寿司拼盘七品 季節おまかせ寿司盛り合わせ7種類	Assorted Sushi 7 Kinds	258
当季特选寿司拼盘九品 季節おまかせ寿司盛り合わせ9種類	Assorted Sushi 9 Kinds	358



卷寿司 Maki 巻き寿司

S 黑松露加州卷 カリフォルニア巻きトリユフ添え	Black Truffle California Maki	88
金枪鱼 鉄火卷	Tuna Maki	98
太卷 太巻き	Futo Maki	98
雪堆寿司 贅沢のつけ寿司	Assorted 4 Kinds Seafood Maki	158

天妇罗&炸物 Tempura 天ぷらと揚げ物

矾边烧竹轮卷 車輪の磯辺揚げ	Isobeyaki Chikuwa	68
S 葱香鱼腩寿司天妇罗 ネギトロ寿司天ぷら	Sushi Tempura, Scallion and Tuna	98
S 大虾什锦天妇罗 車エビ天ぷら野菜添え	Assorted King Prawn Tempura	138
S 紫苏叶配海胆 雲丹と大葉	Sea Urchin and OBA-Leaf Tempura	148
星鳎天妇罗 穴子一本揚げ	Conger Eel Tempura	178



主食 Rice And Noodle 御食事

	明太子茶泡饭 明太子茶漬け	Rice in Tea Soup with Pickled Fish Roe	68
S	自家制鰻鱼饭 自家製鰻井	Home Made Char Grilled Eel Rice	78
	纷彩海鲜散寿司 海鲜ちらし	Colorful Chirashi Sushi	78
S	澳洲M5和牛牛小排井 オーストラリア産M5和牛カルビ井	Rice with Roasted Australian M5 Wagyu Beef	78
S	“欣舍”拉面 欣舍ラーメン	“Shinpaku” Ramen	88
S	海鲜大阪烧 海鲜お好み焼き	Seafood Okonomiyaki	118



甜品 Dessert デザート

抹茶布蕾配红豆沙 抹茶クリームブルーリ小豆カンボット	Matcha Cream Brulee with Red Bean Compote	68
柚子芒果卡仕达配焦糖奶油 柚子マンゴーカスタードカラメルクリーム	Yuzu Mango Custard with Caramel Cream	68
豆乳冰糕配松子迷你油条 豆乳パフェ松の実チュロス	Soy Parfait with Pine Nuts and Churros	68
新鲜水果蜜饯配香草冰激凌和黑蜜 干しフルーツ海草ゼリーバニラアイス クリーム黒蜜掛け	Fresh Fruits, Dried Plum, Seaweed Jelly Vanilla Ice Cream and Dark Syrup	68
日本静岡県玫瑰蜜瓜配水晶糕 奶油芝士和清酒冻 メロンクリームチーズ酒ゼリー	Shizuoka Japanese Honey Melon Crystal Cake, Cream Cheese and Sake Jelly	88



品味会席 人民币488/位
Shinpaku Discovery Menu RMB 488/person

前菜

季节精选前菜三品

Appetizer

3 Seasonal Chef Selections

刺身

当季特选刺身三品

Sashimi

Assorted Sashimi 3 Kinds

主菜

温物：海鲜松茸蒸蛋

炸物：大虾配酥炸虾头
与蔬菜天妇罗

煮物：煮金目鲷

Main Dish

Warm: Steamed Egg with Seafood and Matsutake

Crispy: King Prawn with Shrimp Head
Assorted Vegetable Tempura

Boiled: Alfonsino

汤物

鲷鱼海带清汤

Clear Soup

Clear Soup with Seaweed and Snapper

主食(二选一)

黑松露加州卷

或

握寿司三品

Sushi (Choose One)

Black Truffle California Maki

or

Nigiri Sushi 3 Kinds

甜品

当日甜品

Dessert

Dessert of the Day

Wine and Sake Pairing 另加葡萄酒和清酒配搭 RMB 298



品尝会席 人民币888/位
Shinpaku Tasting Menu RMB 888/person

前菜

季节精选前菜三品

Appetizer

3 Seasonal Chef Selections

刺身

厨师长特选刺身五品
(包括: 特选松叶蟹、
蓝鳍金枪鱼中脂、海胆)

Sashimi

Chef Selected Sashimi 5 Kinds
(Including: Special Selected Snow Crab,
Blue Fin Fatty Tuna, Sea Urchin)

主菜

热菜: 蟹肉牛油果
炸物: 鱿鱼配葱香鱼腩寿司天妇罗

Main Dish

Grilled: Crab Meat with Grilled Avacado
Crispy: Sushi Tempura, Squid, Scallion and Tuna

蒸物: 清蒸松叶蟹 ½ 只(450克)

Steamed: Steamed ½ Snow Crab(450g)

汤物

帝王蟹土瓶蒸

Soup Pot

King Crab Soup Pot

主食(二选一)

日本米M5澳洲和牛饭
或
自家制鳗鱼饭

Rice Dish (Choose One)

Australian M5 Wagyu Beef with Japanese Rice
or
Home Made Char Grilled Eel Rice

甜品

新鲜水果蜜饯配香草冰激凌和黑蜜

Dessert

Fresh Fruits, Dried Plum, Seaweed Jelly
Vanilla Ice Cream and Dark Syrup

Wine and Sake Pairing 另加葡萄酒和清酒配搭 RMB 388



奢华会席 人民币1288/位
Shinpaku Premium Tasting Menu RMB 1288/person

前菜

季节精选珍味三品

Appetizer

3 Seasonal Chef Selections

刺身

甄选刺身五品：松叶蟹，新西兰鳌虾
蓝鳍金枪鱼大脂，鲷鱼，白身鱼
(白身鱼升级：澳洲空运黑金鲍
另加888元)

Sashimi

In Season Assorted Premium Sashimi 5 Kinds:
Snow Crab, New Zealand Scampi, Blue Fin Extra Fatty Tuna,
Snapper, White-Skinned Fish
(Supplement + RMB 888 White-Skinned Fish Upgrade
to Australian Black Abalone)

主菜

烤物：炭烤帝王蟹腿
蒸物：清蒸鲜活白令海峡红毛蟹¼只
炸物：紫苏叶配海胆与大虾天妇罗

Main Dish

Grilled: Char Grilled King Crab Leg
Steamed: Steamed Live Bering Sea ¼ Red Hairy Crab
Crispy: Sea Urchin and OBA-Leaf Tempura
King Prawn Tempura

汤物

海鲜土瓶蒸

Soup Pot

Seafood Soup Pot

主食(二选一)

日本米M5澳洲和牛饭
或
纷彩海鲜散寿司

Rice Dish (Choose One)

Australian M5 Wagyu Beef with Japanese Rice
or
Colorful Chirashi Rice

甜品

日本静冈县玫瑰蜜瓜配水晶糕
奶油芝士和清酒冻

Dessert

Shizuoka Japanese Honey Melon
Crystal Cake, Cream Cheese and Sake Jelly

Wine and Sake Pairing 另加葡萄酒和清酒配搭 RMB 598



午夜和食 Late Night Menu 夜食

以下菜单仅限晚间11点至凌晨1点提供
The below menu is only available from 11:00pm to 1am

酥炸真鯛 鯛フライ	Deep Fried Snapper	88
🍢 “欣舍” 拉面 欣舍ラーメン	“Shinpaku” Ramen	88
海鲜炒乌冬 海鮮焼きうどん	Fried Udon Noodle with Seafood	108
🍢 海鲜大阪烧 海鮮お好み焼き	Seafood Okonomiyaki	118
🍢 海胆奶油面 クリームラーメン雲丹のせ	Sea Urchin Cream Ramen	138