菜 单

MENU

壹笼

传壹笼心意 忆花样年华

穿过一扇时空任意门，犹如闯入了《花样年华》的怀旧梦境，壹笼悉心打造了一方充满乐趣的餐饮社交场所，从白天到深夜，充满变化的有趣氛围，快乐成倍叠加。

壹笼所演绎的新潮粤菜，呈现出了粤式传统与当代技艺的融合之姿，独具与时俱进、不拘一格的风采。从玲珑精巧的点心，到经典粤菜小品，至硬桥硬马的功夫菜，各有万千好味。

美食爱好者及潮流玩家们，以美食为媒，重温一场穿越百年摩登的浮生好梦，共度美好时光。

壹 笼 经 典
CHEF'S SPECIAL

Shiqi crispy baby whole pigeon 石岐妙龄乳鸽（只）	**78**
Fried dough sticks with foie gras 鹅肝酱配自制广式油条	**98**
Yellow croaker and dried scallop soup 招牌瑶柱黄鱼羹	**98 / 位**
Flaming crispy chicken 玉冰烧火焰鸡	**388 / 只**
Sweet and sour pork 凤梨咕咾肉	**108**
Abalone chicken feet casserole 壹笼一品煲	**268**
Black truffle scrambled eggs 黑松露黄埔蛋	**138**
Mixed steamed dim sum platter 四式蒸点拼盘	**68**
Abalone sauce Fujian fried rice 佛跳墙福建炒饭	**248**
Roasted suckling pig 片皮烤乳猪 （等候时间约30分钟）	**588**
加：鱼子酱 20克	**+160**

招牌海鲜
SEAFOOD SPECIALS

Shunde style kingfish sashimi 捞鰤鱼生	**180 / 份**
Mango clams in XO sauce XO酱炒芒果贝	**198 / 份**
Steamed yellow croaker in Shaoxing wine 二十年太雕蛋白蒸东海大黄鱼	**488 / 条**
Wok fried green crab in ginger shallot sauce 姜葱伊面炒膏蟹	**488 / 只**
Kegani crab steamed with Shaoxing wine 二十年太雕蛋白蒸红毛蟹	**620 / 斤**
Braised river eel in chenpi sauce 陈皮家烧河鳗	**365 / 条**
Black truffle Boston lobster 黑松露炒波士顿龙虾	**420 / 斤**
Abalone in salted duck yolk 咸蛋黄鲜鲍（4枚）	**160 / 份**
Steamed oysters in ginger shallots 姜葱蒸乳山生蚝	**枚 35/ 半打 188**

前菜 APPETIZER

配酒菜 bar appetizer

咸蛋黄薯条	Salty egg yolk chips	28
蚕豆橄菜	Broadbeans in olive leaves	38
黄金皮蛋	Ginger jelly century egg	48

冷开胃菜 cold appetizer

捞鳜鱼生	Shunde style kingfish sashimi	180
鸡汁芥兰	Wasabi Chinese kale	48
宿醉鸽	Hungover pigeon	88
叉烧豆豉沙拉	Cha siu black bean salad	48
九制糖番茄	Sweet organic tomatoes	48
鹅肝酱配自制广式油条	Fried dough sticks with foie gras	98
老醋海蜇头	Chilled jellyfish	108
凉拌佛手瓜苗	Chayote tendril salad	38
熟醉罗氏虾	Drunk freshwater prawn	98
兰州九年百合	Chilled lilybulbs	88

热开胃菜 warm appetizer

卤水拼盘	Chaosan style brined platter	168
鱼子酱臭豆腐	Fermented tofu with caviar	80
肉松避风塘花菜	Pork floss typhoon shelter cauliflower	78

= 推荐菜 Suggested dishes

汤 SOUP

Daily Cantonese soup 老火靓汤（每日不同）	**58 / 位**
Ten year chenpi pig lung soup 十年新会陈皮猪肺汤	**78 / 位**
Coconut and old hen soup 海底椰老母鸡炖椰皇	**98 / 位**
Yellow croaker and dried scallop soup 招牌瑶柱黄鱼羹	**98 / 位**
Fish maw and morel soup 羊肚菌炖花胶汤	**148 / 位**
Ox collagen soup 御龙冲天	**128 / 位**

生猛海鲜 LIVE SEAFOOD

乳山生蚝	**Shandong Rushan oysters**	枚 35/ 半打 188
XO粉丝蒸	steamed with XO sauce	
姜葱蒸	steamed with ginger and shallots	
鲜鲍鱼（4枚）	**Abalone**	160 / 份
咸蛋黄	wok fried in salted duck yolk	
姜葱蒸	steamed with ginger and shallot	
澳洲大龙虾（可两吃）	**Australian lobster (two courses)**	980 / 斤
波士顿龙虾（约2斤）	**Boston lobster**	420 / 斤
姜葱伊面炒	wok fried with ginger shallot	
椒盐	salt and pepper	
黑松露炒	wok fried in black truffle sauce	
帝王蟹（可两吃）	**King crab (two courses)**	580 / 斤
红毛蟹（约2斤）	**Kegani crab**	620 / 斤
膏蟹（约600克）	**Green crab**	488 / 只
姜葱伊面炒	wok fried with ginger shallot	
二十年太雕鸡汁蒸	steamed with twenty year taidiao wine	
XO粉丝煲	wok fried with vermicelli in XO sauce	
椒盐	salt and pepper	

生猛海鲜 LIVE SEAFOOD

东星斑	**Red star grouper**	**888 / 条**
笋壳鱼	**Marble goby**	**355 / 条**
粤式清蒸	steamed with ginger shallot	
龙虾汤过桥	poached in lobster broth	+80
藤椒蒸	steamed with green peppercorn	
河鳗	**River eel**	**365 / 条**
陈皮家烧	braised in chenpi sauce	
芒果贝	**Mango clams**	**198 / 份**
XO酱炒	wok fried in XO sauce	
斑节虾	**Tiger prawn**	**238 / 份**
白灼	poached	
罗氏虾	**Freshwater prawn**	**168 / 份**
白灼	poached	
避风塘	typhoon shelter	
美极炒	wok fried in maggi sauce	

主菜 MAIN

鲍 翅 ABALONE SHARKS FIN

South African size 6 abalone 6头南非溏心鲍	**580 / 只**
South African size 2 abalone 2头南非溏心鲍	**2280 / 只**
Sharks fin in golden sauce 金汤大排翅	**368 / 位**

海 鲜 SEAFOOD

Steamed yellow croaker in Shaoxing wine 二十年太雕蛋白蒸东海大黄鱼	**488 / 条**
Stir fried miso toothfish 滑炒味噌银鳕鱼	**228**
Abalone chicken feet casserole 壹笼一品煲	**268**
Cod collar casserole 生焗银鳕鱼下巴	**198**
Black truffle scrambled eggs 黑松露黄埔蛋	**138**
Caviar salt and pepper tofu fish 鱼子酱椒盐九肚鱼	**168**
Sea cucumber and tofu casserole 海参红焖自制豆腐	**158**

= 推荐菜 Suggested dishes

烧味 BARBECUE

Shiqi crispy baby whole pigeon 石岐妙龄乳鸽（只）	78
Soy sauce chicken (half) 玫瑰豉油鸡（半只）	158
Mixed barbecue platter 烧味三拼	158
Roasted suckling pig 片皮烤乳猪 （等候时间约30分钟）	588
加：鱼子酱	+160

牛羊猪 MEAT

M9 wagyu sirloin in black pepper sauce 黑椒炒M9西冷和牛	488
Ox tongue in spicy Szechuan broth 水煮牛舌	188
Red wine ox tail and tendon casserole 红酒焖牛筋尾	238
Lamb belly and oyster casserole 羊腩乳山生蚝煲	218
Maggi sauce pork trotter 和味猪手	128
Sweet and sour pork 凤梨咕咾肉	108

主菜 MAIN

禽 POULTRY

Flaming crispy chicken 388
玉冰烧火焰鸡

Spanish serrano steamed boneless chicken 158
西班牙火腿荷叶蒸鸡

Sizzling perilla chicken 108
紫苏啫啫鸡煲

蔬菜 VEGETABLES

Steamed luffa in garlic sauce 68
金银蒜蒸丝瓜

Cauliflower in shrimp paste 78
腊肉虾酱炒花菜

Bean seedling in shark fin stock 108
翅汤瑶柱大豆苗

Wok tossed chinese kale with pork crackling 68
油渣生炒广东芥兰

Stir fried Ningxia bok choy 68
鸡汁炒宁夏小青菜

Stir fried bean seedling with garlic 88
蒜蓉炒大豆苗

= 推荐菜 Suggested dishes

主食 RICE AND NOODLES

Dried scallop and Iberico pork fried rice **88**
瑶柱伊比利亚黑毛猪炒饭

Fujian fried rice in abalone sauce **248**
佛跳墙福建炒饭

Foie gras stone pot rice **198**
鹅肝腊味煲仔饭 （等候时间约30分钟）

Rice soup in lobster broth **168**
龙虾泡饭

Stir fried beef rice noodles **88**
湿炒牛河

点心 DIM SUM

Uncle Hua barbecue pork bun 华叔叉烧包（1件）	18
Boston lobster asparagus dumpling 波龙芦笋饺（3件）	88
Prawn dumpling 虾饺皇（3件）	36
Scallop and spinach dumpling 带子菠菜饺（3件）	48
Shark's fin xiaolongbao 鱼翅小笼包（3件）	98
Quail egg siu mai 溏心烧卖（3件）	36
Black truffle mushroom dumpling 黑松露野菌饺（3件）	32
Wagyu beef puff pastry 和牛酥（3件）	38
Black truffle mushroom spring rolls 黑松露野菌春卷（3件）	38

= 推荐菜 Suggested dishes

甜品 DESSERT

Ten-year chenpi pureed red bean 十年新会陈皮红豆沙	**58**
Tremella peach resin soup 雪耳炖桃胶	**48**
Mango pomelo sago 杨枝甘露	**45**
Traditional cantonese egg tart 古法蛋挞（4件）	**36**
Crispy salty egg lava bun 虎皮流沙包（2件）	**32**
Fermented tofu ice cream 腐乳冰淇淋	**28**
Seasonal fruit 当季水果	**88**