



精致日本料理艺术 THE ART OF FINE JAPANESE CUISINE

在鹤日本料理，宾客不仅能品尝到美味的食物，更能体验精致的日本料理艺术。
餐厅装饰风格灵感来自日本的传统和文化，以赭红色为主色系增加了整体环境的神秘感和私密感。
整个餐厅分为大宴会区、吧台区、寿司吧和包房区，是聚会和宴请的首选。

Enjoy the delicacies and art of the exquisite Japanese cuisine at TSURU.
The interior decoration, inspired by the traditions and culture of Japan, contrasts reds, chocolates and pine hues as its main color scheme.
TSURU consists of a sake bar, a 100-seater restaurant and a beautiful sushi and sashimi counter, along with two VIP Rooms, offering great dining options for any occasion.

温馨提示 WARM TIPS

如果您对某些食物过敏，请告知服务人员。
If you are allergic to certain food ingredients, please advise our service associate.

以上价格均为人民币，并另需加收10%服务费与政府现行税率。
All prices are in RMB and subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

服务时间 OPERATION TIME

午餐: 11:30至14:30
Lunch: 11:30 to 14:30

晚餐: 17:30至21:30
Dinner: 17:30 to 21:30

鶴コース
鶴套餐
TSURU COURSE

¥ 1280 / 位 Person

前菜 | 前菜 | Appetiser

造里3種盛り | 3种生鱼片 | 3 Type Sashimi

煮物 | 煮物 | Simmered Dish

焼物 | 烤物 | Grill

サラダ | 色拉 | Salad

ステーキ | 牛排 | Steak

M9 サーロイン ステーキ
M9西冷牛排
M9 Sirloin Beef Steak

握り寿司 | 手握寿司 | Sushi

デザート | 甜品 | Dessert

此套餐需提前一天预定
Please Reserve One Day in Advance

追加オーダー海鮮
附加订单海鲜
SEA FOOD

タラバ蟹 | 帝王蟹 | King Crab

¥ 78 / 50g

刺身、煮物、焼き物、揚げ物、汁物
刺身、煮物、烤物、炸物、汤
Sashimi, Simmered, Grill, Deep Fried, Soup

レッドロブスター | 大红岩龙虾 | Red Lobster

¥ 128 / 50g

刺身、煮物、焼き物、揚げ物、汁物
刺身、煮物、烤物、炸物、汤
Sashimi, Simmered, Grill, Deep Fried, Soup

ブルーロブスター | 藍龙虾 | Blue Lobster

¥ 98 / 50g

焼き物、揚げ物、汁物
烤物、炸物、汤
Grill, Deep Fried, Soup

ボストンロブスター | 波士顿龙虾 | Boston Lobster

¥ 46 / 50g

焼き物、揚げ物、汁物
烤物、炸物、汤
Grill, Deep Fried, Soup

ハタ | 东星斑 | Grouper

¥ 98 / 50g

煮物、焼き物、揚げ物
煮物、烤物、炸物
Simmered, Grill, Deep Fried

以上海鲜需提前一天预定
Please Reserve One Day in Advance

タラバ蟹小鍋仕立て
帝王蟹小火锅
Hot Pot of King Crab

¥ 228 /例 Standard



揚げ豆腐と茸の小鍋仕立て
炸豆腐菌菇小火锅
Hot Pot of Deep Fried Tofu with Mushroom

¥ 48 /例 Standard

アボカドの蟹チーズ焼き
烤雪蟹牛油果
Snow Crab, Avocado and Cheese

¥ 88 /例 Standard



厚揚げ豆腐
炸豆腐配味噌
Deep-Fried Tofu with Miso Sauce

¥ 32 /例 Standard



カンパチカルパッチョ
鰺鱼薄切
Yellowtail Carpaccio
¥ 88 /例 Standard

鰺肉鲜美且醇香浓郁，
以薄切法食用，
风味独特，油润而不腻。



炙りトロとタルタル甘海老の海胆のせ
炙炙金枪鱼腩配甜虾粒和海胆
Tuna Belly with Sweet Shrimp and Uni
¥ 258 /例 Standard

ピリ辛ハマグリ
麻辣鲜蛤
Spicy Clams
¥ 38 /例 Standard

クリスピー海苔、サーモントルタルと海胆をのせて
脆炸紫菜、三文鱼塔塔和海胆
Crispy Sea Weed, Salmon Tartare with Uni
¥ 138 /例 Standard

鲍酒蒸し
鲍鱼清酒蒸
Steamed Chilled Abalone with Sake

¥ 88 /例 Standard

鲍鱼与清酒合蒸，
鲍鱼中包含清酒气息，
香气馥郁。



No.2オシエトラキャビア(10g)サワークリーム添え
No.2鮭鱼子酱(10g)配脆紫菜, 饼皮和青柠酸奶油
No. 2 Oscietra Caviar (10g) with Nori Chips, Pancake and Lime Sour Cream

¥ 218 /例 Standard

蛸わさび
芥末章鱼
Takowasabi

¥ 32 /例 Standard



M4テンダーロイン叩き(大葉黄瓜、イクラ)
火炙M4牛柳(大叶黄瓜, 三文鱼籽)
M4 Tenderloin Beef Tataki, Oba Leaf Cucumber, Salmon Roe

¥ 358 /例 Standard



鮪叩き
火炙金枪鱼
Tuna Tataki, Onion Ponzu

¥ 148 /例 Standard



野菜スライスサラダ
蔬菜色拉
Vegetables Slice Salad

¥ 58 /例 Standard



法蓮草の白和え
豆腐芝麻酱拌菠菜
Baby Spinach with Sesame and Tofu

¥ 42 /例 Standard

鶴ポキサラダ
鹤波奇色拉
Tsuru Poke Salad

¥ 128 /例 Standard



アボカドサラダ
牛油果色拉
Avocado Salad

¥ 58 /例 Standard



土瓶蒸し
土瓶蒸
Dobin Mushi

¥ 68 /例 Standard



鲍海鲜スープ
鲍鱼菌菇汤
Abalone with Mushroom Soup

¥88 /例 Standard



鯛澄まし汁
鯛鱼汤
Sea Bream Soup

¥58 /例 Standard

蟹の茶碗蒸し
蟹肉蒸蛋
Crab Egg Custard

¥88 /例 Standard



枝豆の胡椒炒め
黑胡椒清酒毛豆
Edamame with Black Pepper and Sake

¥48 /例 Standard



豚肉餃子
日式煎餃
Pork Gyoza

¥48 /例 Standard

配上日式醬汁，
趁熱享用煎餃的香甜可口，
品味餡料的鮮香四溢。



刺身盛合わせ
豪华刺身拼盘
Luxury Sashimi Platter

¥498 /例 Standard



かんばち
鱈鱼
Yellowtail

¥78 / 三片 3 Pieces



サーモン
三文鱼
Salmon

¥78 / 三片 3 Pieces



トロ
金枪鱼腩
Tuna Toro

¥218 / 三片 3 Pieces



蛸
章鱼
Octopus

¥48 / 三片 3 Pieces



帆立
扇贝
Scallop

¥98 / 三片 3 Pieces



甘海老
甜虾
Sweet Shrimp

¥98 / 三片 3 Pieces



海胆
海胆
Uni

¥108 / 三片 3 Pieces



特选刺身盛合わせ
精选刺身大拼盘
Grand Sashimi Platter

¥ 698 /例 Standard

精选新鲜食材，
口感丰富，细腻软糯。



鲭
巴浪鱼
Mackerel
¥ 58 /三片 3 Pieces



鲷
鲷鱼
Snapper
¥ 78 /三片 3 Pieces



鲔赤身
金枪鱼赤身
Tuna
¥ 118 /三片 3 Pieces



特选寿司盛合わせ
精选寿司大拼盘
Grand Sushi Platter

¥ 798 /例 Standard

醋饭与海鲜食材的混合绽放出令人陶醉的美味，
征服您的味蕾。

寿司盛合わせ
豪华寿司大拼盘
Luxury Sushi Platter

¥ 568 /例 Standard



スモークサーモン(サワークリーム、イクラ、ライム)
 炙三文魚(酸奶油、三文魚籽、青檸檬)
 Torched Salmon (Sour Cream, Ikura, Lime)

¥98 /2件 2 Pieces



寿司三種盛り(鮪トロ、サーモン、かんぼち)トリュフイクラ
 3种寿司(金枪鱼腩、三文鱼、鰻鱼)黑松露、三文鱼籽
 3 Type Sushi (Tuna Toro, Salmon, Yellowtail) Truffle, Salmon Roe

¥248 /6件 6 Pieces



炙り帆立寿司、海胆をのせ オシエトラキャビア
 炙扇贝和海胆寿司, 鲟鱼子酱
 Torched Scallop Sushi with Uni Sushi, No. 2 Oscietra Caviar

¥128 /2件 2 Pieces



炙りトロ(キャビア添え)
 炙金枪鱼腩(配鱼子酱)
 Torched Tuna Toro with Caviar

¥228 /2件 2 Pieces



炙りオーストリアM4和牛テンダーロイン
 (マスタードマヨネーズトリュフ)
 炙澳洲M4和牛(配芥末蛋黄酱, 松露)
 Torched Australian M4 Wagyu Tenderloin
 (Mustard Mayonnaise, Truffle)

¥118 /2件 2 Pieces



フォアグラ(柚子胡椒)
 香煎鸭肝(柚子胡椒)
 Pan Seared Foie Gras (Yuzu Pepper)

¥118 /2件 2 Pieces



かんばち
鰯鱼
Yellowtail

¥ 78 /2件 2 Pieces



玉子焼き
鸡蛋卷
Japanese Egg Omelet

¥ 52 /2件 2 Pieces



甘海老
甜虾
Sweet Shrimp

¥ 88 /2件 2 Pieces



鲍酒蒸し
鲍鱼
Abalone

¥ 208 /2件 2 Pieces



海胆
海胆
Uni

¥ 118 /2件 2 Pieces



穴子
星鰻
Conger Eel

¥ 198 /1件 1 Pieces



トロ
金枪鱼腩
Tuna Toro

¥ 188 /2件 2 Pieces



鮪赤身
金枪鱼赤身
Tuna

¥ 108 /2件 2 Pieces



サーモン
三文鱼
Salmon

¥ 78 /2件 2 Pieces



帆立
扇贝
Scallop

¥ 78 /2件 2 Pieces



鰻
鰻鱼
Smoked Eel

¥ 78 /2件 2 Pieces



鯛
鯛鱼
Snapper

¥ 78 /2件 2 Pieces



鰻手巻き
烤鰻鱼手卷
Grilled Eel Hand Roll

¥ 68 /例 Standard



カルフォルニア手巻き
加州手卷
California Hand Roll

¥ 78 /例 Standard



ネギトロ巻き
金枪鱼葱手卷
Negitoro Hand Roll

¥ 118 /例 Standard



海胆手巻き
海胆手卷
Uni Hand Roll

¥ 128 /例 Standard



スパイシーツナロール
辣金枪鱼卷
Spicy Tuna Roll

¥ 108 /例 Standard



炙りサーモンツナロール
炙三文鱼和金枪鱼卷
Torched Salmon and Tuna Roll

¥ 168 /例 Standard



天婦羅ロール
炸虾天妇罗卷
Tempura Shrimp Roll

¥ 78 /例 Standard



カルフォルニアロール
加州卷
California Roll

¥ 98 /例 Standard



フィラデルフィアロール
费城卷
Philadelphia Roll

¥ 108 /例 Standard



特選海鮮太巻き
超大海鮮卷
Jumbo Sea Food Roll

¥ 138 /例 Standard



サーモンアボカドロール
三文鱼牛油果卷
Salmon and Avocado Roll

¥ 68 /例 Standard



ソフトクラブシェルロール
软壳蟹卷
Soft Shell Crab Roll

¥ 88 /例 Standard



鰻ロール
鰻鱼卷
Unagi Roll

¥ 98 /例 Standard

M9ビーフ
M9和牛
Grilled KIWAMI Wagyu Sirloin M9

¥ 928 /例 Standard



オーストラリアM5和牛リブアイ
(サンドウィッチ 柚子胡椒マヨネーズ)
澳洲M5牛眼肉
(配柚子胡椒蛋黄酱, 香烤奶油面包)
Australian M5 Wagyu Rib Eye Tonkatsu
(Yuzu Pepper Mayonnaise, Toasted Brioche)

¥ 288 /例 Standard



M4-5 テンダーロイン
煎M4-5牛柳
M4-5 Tenderloin

¥ 348 /例 Standard



M4 テンダーロインカツ 味噌トマトソース
M4 炸牛柳 味噌番茄酱
Deep fried M4 Tenderloin with Miso and Tomato Sauce

¥ 458 /例 Standard



M9 テンダーロインカツ 味噌トマトソース
M9 炸牛柳 味噌番茄酱
Deep Fried M9 Tenderloin with Miso and Tomato Sauce

¥ 928 /例 Standard

焼き餅
烤年糕
Rice Cake

¥28 /例 Standard

焼きタラバガニ 山葵ディップ
烤帝王蟹脚
King Crab with Wasabi Dip

¥168 /例 Standard



ボストンロブスター 唐揚げ
烤波士顿龙虾配乌鱼籽
Boston Lobster with Dried Mullet Roe

¥488 /例 Standard

鯖開き
烤青花鱼
Grilled Mackerel

¥88 /例 Standard



炙りサーモンとトリュフ
火炙三文鱼配黑松露酱
Aburi Salmon, Truffle Sauce

¥98 /例 Standard



サーモンかま焼き
盐烤三文鱼下巴
Grilled Salmon Chin

¥78 /例 Standard





サーモン照り焼き 刺身用瓜添え
酱烤三文鱼
Grilled Salmon Teriyaki, Pickled Cucumber

¥78 /例 Standard



刺身用塩焼き 特製味噌ソース添え
酱烤银鳕鱼
Grilled Taster Cod Fish, Miso

¥218 /例 Standard



カラビネーロ海老
烤红魔虾
Grilled Red Devil Shrimp

¥188 /例 Standard

ニュージーランドラムラック(2pc) 大葉ペースト
烤新西兰羊排(2片)配紫苏叶酱
New Zealand Lamb Rack (2 pieces) with Oba Leaf Pesto

¥158 /例 Standard



アヒルの肝臓と大根 西京味噌ソース
鸭肝和萝卜配西京味噌
Grilled Duck Liver, Miso and Radish

¥158 /例 Standard



经过煎烤过的鸭肝口感香滑味美，
搭配萝卜和西京味噌，
使得整道菜增加了清爽之感。

鶏手羽串 柚子胡椒
烤鸡翅串
Chicken Wing with Yuzu Pepper

¥ 42 /例 Standard



豚肉串 柚子胡椒&チリソース
烤五花肉串
Pork with Yuzu Pepper and Chili Soy Sauce

¥ 38 /例 Standard



椎茸塩焼き
蒜味盐烤香菇
Shitake Mushroom with Garlic Sauce

¥ 28 /例 Standard



帆立椎茸串
扇贝香菇串
Scallop and Shitake Mushroom

¥ 88 /例 Standard



ボストンロブスター天婦羅
炸波士顿龙虾天妇罗
Boston Lobster Tempura

¥ 538 /例 Standard





海老天婦羅
大蝦天婦羅
Shrimp Tempura

¥ 138 /例 Standard

蟹天婦羅
蟹天婦羅
Snow Crab Tempura

¥ 238 /例 Standard

野菜天婦羅
蔬菜天婦羅
Vegetable Tempura

¥ 62 /例 Standard



鮑と帆立と椎茸の香味揚げ 山葵ディップ&海塩
鮑魚扇貝天婦羅
Abalone, Scallop, Mushroom, Wasabi and Sea Salt Tempura

¥ 198 /例 Standard



アボカド天婦羅
牛油果天妇罗
Avocado Tempura
¥48 /例 Standard



海老身上変わり揚げ海胆をのせて
炸虾泥法棍和海胆
Baguette and Shrimp Paste with Uni
¥158 /例 Standard



ソフトクラブシェル スパイシースイートソース
炸软壳蟹
Soft Shell Crab with Spicy Sweet Sauce
¥88 /例 Standard

きのこのバター炒め
黄油清酒炒菌菇
Stir-Fried Mushrooms with Butter and Sake

¥38 /例 Standard



焼きアスパラ 照り焼き
煎芦笋
Grilled Asparagus Teriyaki

¥78 /例 Standard

法蓮草のガーリック炒め
炒菠菜
Stir-Fried Garlic & Sesame Spinach

¥42 /例 Standard



野菜炒め
炒蔬菜
Stir-Fried Vegetables

¥52 /例 Standard



茄子味噌田楽
烤茄子配味噌
Grilled Eggplant with Miso Sauce

¥52 /例 Standard



焼きトウモロコシ バター醤油
烤玉米
Grilled Corn with Butter and Soy Sauce

¥32 /例 Standard



牛たん味噌煮
煮牛舌
Beef Tongue, Miso and Demi-Glace Sauce

¥ 128 /例 Standard

大小均匀厚实的牛舌与味噌一同煮制，
口感软糯细腻，酱汁香浓。



M5リブアイステーキ重
澳洲M5肉眼牛排盖饭
Australian M5 Rib Eye Rice Bowl

¥ 228 /例 Standard



稲庭うどん(冷又は熱)
稻庭乌冬面(冷或热)
Inaniwa Udon (Cold or Hot)

¥ 42 /例 Standard



ネギトロイクラ丼
葱拌金枪鱼腩三文鱼籽盖饭
Tuna Toro and Salmon Roe Rice Bowl

¥ 358 /例 Standard



鰻重
鳗鱼烧
Teriyaki Eel Rice Box

¥ 158 /例 Standard



チーズケーキ フレッシュベリー パニラクリーム
日式芝士蛋糕配新鲜莓子和香草奶油
Japanese Cheese Cake with Fresh Berries and Vanilla Bean Cream

¥ 48 /例 Standard



本日のどら焼き
每日铜锣烧
Daily Dorayaki

¥ 48 /例 Standard



抹茶溶岩ケーキ パニラアイス
抹茶熔岩蛋糕配香草冰淇淋
Matcha Malted Lava Cake with Vanilla Ice Cream

¥ 48 /例 Standard



フルーツ盛り合わせ
水果拼盘
Fruit Platter

¥ 98 /例 Standard



海の華
海之华

Sea Breeze Fizz Mancino

此の地産は、日本の伝統的な製法を継承しています。
 材料：新鮮な日本産のフルーツ、新鮮なレモン汁、新鮮なライム汁、新鮮なソーダ水、新鮮な日本産のジンジャービール、新鮮な日本産のホワイトソース

¥78 /杯 glass

レモングラス物語
柠檬草物語

Lemongrass Highball

レモングラス物語、檸檬草物語、高ball
 Lemongrass Shochu, Honey Ginger Cordial,
 Topped with Carbonated Tea

¥78 /杯 glass



抹茶の空
抹茶天空
Matcha Sour

抹茶の空、抹茶天空、抹茶天空
 材料：抹茶、新鮮なレモン汁、新鮮なライム汁、新鮮なソーダ水、新鮮な日本産のジンジャービール、新鮮な日本産のホワイトソース

¥78 /杯 glass

東京の伝説
东京传说
Tokyo Divine

レモングラス物語、檸檬草物語、高ball
 Lemongrass Gin, Refreshing Fresh Gin,
 Aloe Juice, Shiso, Lime Juice, Soda

¥78 /杯 glass

抹茶ニトロ
抹茶尼格罗尼
Matcha Negroni

抹茶ニトロ、抹茶尼格罗尼、抹茶尼格罗尼
 Matcha Shochu, Mangino Salapar Vermouth, Campari

¥78 /杯 glass



