

壹捌捌壹
1881

「壹捌捌壹」乐于为宾客提供特殊餐饮服务。为了您的饮食健康和更愉快的体验，
无论您是素食主义者还是对麸质或其他食物过敏，我们的厨师都可以根据您的需求特别烹饪。
任何特殊饮食请求，敬请在点单的同时告知餐厅工作人员。

At 1881, we accommodate all guests with special dietary restrictions.
Our chefs can customize culinary options including vegetarian,
no gluten added or other allergy-free dishes to suit your needs. If you have any special requests,
please let our associates know when placing your order.

TOP TEN CLASSIC DISHES

十大经典传承

匠心汇集十大经典佳肴，
充分体现主厨对传统美食的精妙传承与创新。

老北京果木明炉烤鸭，皮脆肉嫩，果木香气浓郁；
驰名山城毛血旺，麻辣鲜香，尽显山城风情；
芝麻菠菜，宫廷韵味悠长，百年经典不变；
胡师傅腾飞鱼，热辣飞腾，寓意鱼跃龙门；
四川椒麻果木烤牛肋排，油脂均匀，肉香四溢；
章丘大葱烧南美参，地道鲁味，馥郁鲜美；
酥皮锅包羊肉，层次丰富，多重口感；
宫保深海明虾球，推陈出新，令人眼前一亮；
川味麻婆豆腐，经典再现，一展川味精髓；
老北京地道炸酱面，酱香浓郁，地道京味十足。





十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES

老北京果木明炉烤鸭

"Old Beijing" traditional fruit wood-roasted duck

主厨臻选生长期为 38 天左右的新鲜填鸭，肉质饱满而富有弹性。
遵循传统的挂炉烤制工艺，以甄选枣木生火，于考究的火候下，经连续 70 分钟的严控烤制，
使烤鸭散发别致的果木香气。当枣木的清香与鸭肉的鲜美丝丝缕缕地交织，
不仅演绎着食材之间的惊喜碰撞，更诠释着自然与匠心的曼妙融合。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES

老北京果木明炉烤鸭

"Old Beijing" traditional fruit wood-roasted duck

得益于烤炉外方内圆的设计巧思，确保炉内各处的温度均衡，令鸭子在炉中受热均匀，出炉之际，金黄色的外皮泛着诱人的油光，宛如一件精心雕琢的艺术品，令人赞叹不已。皮下脂肪恰好充分融化渗入鸭肉肌理，成就鸭肉肥美鲜嫩，令人爱不释口。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES



鸭皮 DUCK SKIN
晶莹圆润，口感香脆，以老北京传统的蘸白糖方式食用，甜脆交织，别有一番风味。

鸭胸肉 DUCK BREAST
全瘦的鸭肉，肉质鲜嫩清香。
用鸭饼包裹葱丝、黄瓜条、甜面酱一同入口，清新爽口。

鸭腿肉 DUCK LEG
连皮带肉，片片厚实。用鸭饼包裹鸭腿肉、黄瓜、甜面酱和蒜泥一同食用，每一口都丰盈饱满，滋味浓郁。



建议提前预订
Advanced orders are recommended

老北京果木明炉烤鸭
"Old Beijing" traditional fruit wood-roasted duck

328 只 / Each 198 半只 / Half

香酥鸭架
Wok-fried duck bone, garlic, ginger

18 例 / Portion

鸭架经过精心处理，外皮炸至金黄酥脆，内里依然保留着丰富的肉汁，撒上特制的椒盐，口感香脆且带着微辣的刺激，每一口都是高雅的酥香享受。

白菜豆腐鸭架汤
Double-boiled duck bone soup, bean curd, cabbage

18 例 / Portion

以鸭架熬制汤底，加入新鲜的白菜，汤头清淡鲜美，入口醇厚。鸭架的浓郁与白菜的清爽相得益彰，使汤品既有浓郁风味，又不失清新爽口。

以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES

驰名山城毛血旺

Poached beef tripe, pork stomach, pig blood, squid, Sichuan chili oil

138 半例 / Half portion 218 例 / Portion

作为重庆江湖菜的代表作之一，其以猪血为主角，巧妙搭配肥肠、毛肚等丰富食材，恰似美食界的一场精彩“大杂烩”。

精心摆盘的丰富食材，一经沸腾火锅底料的浇淋和红油的洗礼，瞬间香气四溢，热辣滚烫。让食客的每一口都能感受到麻辣鲜香的冲击，仿佛置身于山城的烟火气息中。这不仅是一道菜，更是一场味觉的狂欢，让人吃得意犹未尽，回味无穷。



十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES

永恒不变的芝麻菠菜

Poached spinach, sesame sauce, Chinese rice vinegar

48 例 / Portion

延续古老宫廷风味，传承百年经典之作。

选取整颗菠菜的中段作为主角，经过高温烫制后立即泡入冰水中，翠绿的色泽和爽脆的口感立刻呈现。特调的芝麻酱，香醇浓郁，配上适量的芥末油，增添一丝微妙的辛辣。末尾撒上金黄的熟芝麻粒，恰到好处地中和了芝麻酱的油腻，带来清新且层次多样的丰富口感。这道菜不仅是对传统味道的传承，更是对经典的再创作，焕发新生的新颖挑战，令人每一口都难以忘怀。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.



胡师傅腾飞鱼

Poached longsnout catfish, celtuce, bean sprouts, Sichuan peppercorns, dried chili, chili oil

188 例 / Portion

壹捌捌壹主厨胡师傅，土生土长四川人，对川菜烹饪技法的掌控驾熟就轻，锐眼识材，经其所选鱼只，不仅鱼肉鲜嫩，而且质地滑爽。精妙融合胡师傅自制的香辣油，乃采用种类多达 14 种的香料、花椒和辣椒一同熬制而成，颇具风味。

上菜时，将热腾腾的香辣油淋入鱼中，浓郁香气随即扑面而来，令人食指大动。取名“腾飞”寓意愿来宾“鱼跃龙门，飞黄腾达”，祝愿每位食客前程似锦。

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES



四川椒麻果木烤牛肋排

Fruit wood-roasted beef short ribs, Sichuan pepper

358 例 / Portion

甄选带骨和连筋的牛肋排部位，肉质扎实紧致。先经陈香邨县豆瓣酱、十年古越龙山花雕酒及数十种巴蜀香料于十年瓦罐中腌制 18 小时，再慢烤 3 小时，使肉香充分被激发出来。

表皮焦脆酥香，内里呈嫩粉色，均匀分布的油脂让肉质更加细腻。独特的四川椒麻风味，不仅消解腻感，还带来令人欲罢不能的美味体验。

以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

属享誉盛名的山东名菜之一，蕴含着地道的鲁菜精髓。

甄选章丘大葱，其别致的甜辣味为整体菜肴增添了无法比拟的香气。臻选南美参，质地细腻柔嫩，二者风味在烹饪过程中曼妙交融，相得益彰。成菜既有章丘大葱的浓郁香气，又有南美参的鲜美滋味，每一口都是对传统山东味道的致敬。

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES



酥皮锅包羊肉

Crispy fried lamb, homemade pancake, coriander, shallot

168 半例 / Half portion 288 例 / Portion

身披金黄酥脆的外衣，轻轻一咬，香脆声响中香气四溢，内里包裹着柔嫩滑口的黑山羊腩，肉质鲜美，口感丰富而醇厚。

经多种香料共同卤制，既保留了肉香，又不油腻。

搭配荷叶饼、香菜梗、葱丝一起包裹食用，再撒上香辣粉和辣椒酱，带来酥脆、鲜嫩、香辣的多重滋味，仿佛是在味蕾上跳动的音符，丰富又多样，和谐而动人。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.



宫保深海明虾球

Kung Pao king prawns, dried chili, cashew nuts, sweet and sour sauce, ginger

128 半例 / Half portion 218 例 / Portion

自经典川菜“宫保鸡丁”延伸而来，保留了标志性的“糊辣荔枝味”。

胡师傅精选 Q 弹爽滑的深海虾球，搭配特调宫保汁，使得味道更加浓郁诱人。
传统的花生被更香脆的腰果替代，增添了额外的口感层次与丰富度，
使得这道菜更加可口，每一口都充满了惊喜与满足。

以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES

川味麻婆豆腐
Mapo Tofu, minced beef, fava beans, chili paste

78 例 / Portion

家喻户晓的“麻婆豆腐”是四川十大经典名菜之一。

经主厨娴熟的烹饪技艺与特殊手法，成菜生动展现了“麻、辣、鲜、香、酥、嫩、烫、活”的八字精髓。每一口都让人感受到别有一番风味的巴蜀风情，还原经典口感，可谓一试难忘。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

十大经典传承 | TOP TEN CLASSIC DISHES



老北京地道炸酱面

Tossed noodles, minced pork, vegetables, Beijing style

68 例 / Portion

北京特色美食之一，地道京味儿，名声远扬，深受喜爱。

由优选五花肉丁制成的炸酱，酱香浓郁，咸甜适中。
配以豆芽、蒜苗、黄豆、心里美萝卜丝等时令蔬菜，再与富有韧劲的手擀面均匀拌在一起，
每一口都能品尝出传统的老北京味儿。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

凉菜 | APPETIZERS

藤椒核桃捞汁浸花螺

Poached sea snails, spicy sauce, Sichuan peppercorn oil, walnuts

108 例 / Portion

邀您尽享舌尖上的麻辣脆爽新体验，瞬间唤醒沉睡的味蕾。

清新麻香的藤椒，醇厚甘甜的核桃，携手肉质鲜甜的花螺，一起沉浸在灵魂捞汁中。别具风味的捞汁渗透进饱满紧实的花螺肉中，更将藤椒与核桃的香气充分发挥，旨在为您呈上一道集麻辣、鲜香、脆爽于一身的创意佳肴。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

凉菜 | APPETIZERS



冷吃麻辣牛肉干

Marinated shredded beef shank, chili sauce

78 例 / Portion

凉菜 | APPETIZERS



桂花糖醋小排骨

Sweet and sour pork ribs

80 例 / Portion

凉菜 | APPETIZERS



招牌川味口水鸡

Poached chicken, peanuts, sesame, chili oil

72 例 / Portion



经典夫妻肺片

Sliced beef shank, beef tongue, beef tripe, chili sauce

88 例 / Portion

凉菜 | APPETIZERS

以清新脱俗的形象，唱响餐桌上的清新序曲，探索味蕾的雅致艺术。

以轻盈的姿态，优雅地拉开美食盛宴的序幕，让人们在品味之间，感受到生活的细腻与美好。

从选材到制作，凉菜都讲究精益求精，注重色彩、形态与味道的和谐统一。

成菜或清新爽口，或酸甜适中，或麻辣鲜香，总能在不经意间触动人心，让人在享受美食的同时，

也感受到了文化的韵味与情感的温度。每一道凉菜都是对生活美学的别样诠释。

卡露伽西伯利亚鲟鱼子酱	Kaluga caviar	128 盒 / Box
烧椒脆笋拌鲍鱼	Tossed abalone, celtuce, pepper sauce	92 例 / Portion
辣酥小黄鱼	Crispy yellow croaker, chili sauce	68 例 / Portion
自制五香熏鱼柳	Homemade smoked fish fillet, five spices	88 例 / Portion
爽口腌黄瓜拌元贝	Marinated scallops, pickled cucumber, chili oil, vinegar	88 例 / Portion
奉天老卤酱猪蹄	Braised pork knuckle, garlic, sesame sauce	82 例 / Portion
招牌酱黄瓜	Marinated cucumber, chili sauce	48 例 / Portion
海蜇头拌白菜丝	Pickled jellyfish, Chinese cabbage	68 例 / Portion
椒麻拌豆笋	Marinated bean curd roll, celtuce, green pepper	58 例 / Portion
老醋花生凉茄子	Marinated eggplant, peanut, aged vinegar	52 例 / Portion
老醋拍拌双脆	Cucumber, red radish, garlic, aged vinegar	48 例 / Portion
炆拌东北干豆腐	Tossed bean curd, sliced cabbage, chili oil	48 例 / Portion
鲜椒捞汁小瓜丝	Marinated shredded golden zucchini, green pepper	48 例 / Portion

汤 | SOUPS

招牌海鲜酸辣汤

Hot and sour seafood soup

68 位 / Person

让味蕾在鲜、香、酸、辣的交响中跳跃，感受大海的广阔与美食的魅力。

甄选新鲜食材搭配特调酱汁，经过慢火精心熬制，使得每一滴汤汁都蕴含着浓郁的海鲜风味与别样的酸辣口感。汤品色泽诱人，香气扑鼻，酸辣适中，鲜美可口，令人陶醉其中。无论是寒冷的冬日，还是炎热的夏日，一碗招牌海鲜酸辣汤都能为您带来满满的舒适与满足。

五指毛桃炖唐排

Double-boiled pork rib, Chinese herb, chicken soup

98 位 / Person

雪梨南白杏炖瘦肉

Double-boiled pork soup, snow pear, almond

98 位 / Person

松茸黄油老鸡汤

Double-boiled free-range chicken soup, matsutake

128 位 / Person

羊肚菌花胶炖鲟鱼筋

Double-boiled fish maw soup, sturgeon tendon, morel

158 位 / Person



果木椒麻烤乳鸽

Fruit wood-roasted pigeon, Sichuan peppercorns

68 只 / Each

果木慢烤锁住乳鸽的鲜香，花椒更添麻辣口感，成品风味惹人垂涎。

精选肉质细腻鲜嫩的乳鸽，搭配香气浓郁的花椒，再以果木为燃料精心烤制。果木的芬芳与花椒的麻辣相互渗透，使得乳鸽表皮酥脆可口，内里肉质鲜嫩多汁。每一口都充满了浓郁的香气和独特的麻辣口感，令人回味无穷。这道菜不仅满足了味蕾的享受，更展现了烹饪艺术的魅力，每一口都是对味觉的尊享礼赞。

肉类 | MEAT

八旗风味滩池羊肋排

Wok-fried lamb ribs, onions, cumin, dried chili

296 例 / Portion

融合了满族八旗文化的精髓，
是满族传统美食中的瑰宝。

甄选品质上佳的滩羊肉，肉质鲜嫩多汁，
富含草原的芬芳与自然的馈赠。
以别样的八旗烹饪技艺，使得羊肋排外酥里嫩，香气扑鼻，
每一口都能感受到浓郁的八旗风情与滩羊肉的鲜美，
让人仿佛穿越回那个马背上的时代，
品味着历史与美食的双重韵味。
这道菜不仅是一道佳肴，更是一段文化的传承，
让人在品尝中感受到历史的厚重与美食的魅力。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

肉类 | MEAT

芦笋百合 M5 安格斯牛肉

Wok-fried M5 Angus striploin, asparagus, lily bulb

258 半例 / Half portion 428 例 / Portion

以 M5 级别的安格斯牛肉，为这道佳肴奠定了高雅的基调。

芦笋的脆嫩与百合的清甜，邂逅 M5 级安格斯牛肉的醇厚，共同编织出一段令人难以忘怀的味觉篇章。芦笋的翠绿与百合的洁白相映成趣，带来视觉上的清新享受。而 M5 级安格斯牛肉，以其大理石般的脂肪分布、细腻柔嫩的肉质，以及恰到好处的熟度，释放出浓郁的肉香与丝丝鲜甜。让人在品尝中感受到大自然的馈赠与厨师的匠心独运。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

肉类 | MEAT

驰名回锅肉

Wok-fried pork, garlic stem, broad bean paste

138 例 / Portion

川菜中的瑰宝，展现四川风味的魅力与韵味。

严选品质上佳的五花肉，经过恰如其分的烹调，令肉质变得鲜嫩多汁。再经过回锅快炒，色泽红亮、香气四溢。每一口都充满了浓郁的肉香与酱香，肥而不腻，入口即化，赢得了众多食客的青睐。驰名回锅肉不仅满足了味蕾的享受，更以其掌勺主厨炉火纯青的烹饪技艺和令人难以忘怀的口感而著称。



以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.



传统宫保鸡丁

Kung Pao chicken, cashew nuts, dried chili, ginger, sweet and sour sauce

88 半例 / Half portion 138 例 / Portion

融合“鲜、香、脆、嫩”，俨然成为餐桌上的一处亮点。

作为一道色香味俱全的经典菜肴，主厨选取嫩滑的鸡肉作为主料，搭配香脆的腰果增添口感层次，再辅以蒜瓣提升菜肴的香气，以及适量的灯笼椒干带来一丝微妙的辣味与鲜明的色泽。这些材料共同构成了传统宫保鸡丁的基础，使得整道菜色泽诱人，味道层次丰富，深受食客喜爱。

以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

肉类 | MEAT

肉类佳肴，作为饮食文化中不可或缺的重要组成部分，一直以来都以其丰富的口感、多元化的烹饪方式和深厚的文化底蕴吸引着人们的眼光。从鲜嫩的肉质到浓郁的香气，肉类佳肴以其别样的魅力，成为了众多食客餐桌上的美味。无论是家庭聚餐还是商务宴请，肉类菜肴都能以其多样的口感和风味，为餐桌增添别样的色彩，让食客在享受美食的过程中，体验到由食物引发的快乐与心灵上的满足感。

碎米芽菜炒鸽松

Wok-fried pigeon, preserved vegetables

188 例 / Portion

铁板 M5 安格斯牛肉

Sizzling M5 Angus striploin, mushrooms, onions, chili sauce

418 例 / Portion

鲜椒乱刀牛肉

Wok-fried beef, fresh Sichuan peppercorns

138 例 / Portion



肉类 | MEAT

肉类佳肴，作为饮食文化中不可或缺的重要组成部分，
一直以来都以其丰富的口感、多元化的烹饪方式和深厚的文化底蕴吸引着人们的眼光。
从鲜嫩的肉质到浓郁的香气，肉类佳肴以其别样的魅力，成为了众多食客餐桌上的美味。
无论是家庭聚餐还是商务宴请，肉类菜肴都能以其多样的口感和风味，
为餐桌增添别样的色彩，让食客在享受美食的过程中，体验到由食物引发的快乐与心灵上的满足感。

招牌和牛麻婆豆腐	Mapo Tofu, spicy minced Wagyu beef, fava beans, chili paste	88	半例 / Half portion	138	例 / Portion
古法鲍鱼焖黑猪蹄	Braised black pork knuckle, baby abalone, soy sauce	178	半例 / Half portion	298	例 / Portion
鲍鱼杭椒小炒肉	Wok-fried abalone, pork belly, green pepper	98	半例 / Half portion	168	例 / Portion
生爆盐煎黑猪肉	Wok-fried salted black pork rump, garlic stem	88	半例 / Half portion	138	例 / Portion
油豆角土豆炖排骨	Braised pork ribs, fresh snap beans, potato	88	半例 / Half portion	138	例 / Portion

肉类 | MEAT

川味泡椒火爆腰花	Wok-fried pork kidney, Sichuan style	88	半例 / Half portion	138	例 / Portion
酸萝卜辣炒猪肚	Wok-fried pork tripe, pickled radish, dried chili			138	例 / Portion
石锅孜然羊里脊	Hot stone-cooked lamb tenderloin, onions, cumin	88	半例 / Half portion	138	例 / Portion
香辣脆皮鸡翅	Crispy wok-fried chicken wings, dried chili			138	例 / Portion
歌乐山辣子鸡	Wok-fried chicken, dried chili	88	半例 / Half portion	138	例 / Portion

东星斑

Leopard coral grouper

清蒸 / 麻辣沸腾 / 酸汤椒麻

Steamed, fish sauce, shallot oil / Poached, sour and spicy soup / Fragrant spiced broth, pickled baby cabbage, Sichuan peppercorn oil

988 / 500g

海鲜中的佼佼者，被誉为海中红玫瑰。

东星斑肉质细嫩滑爽，色泽鲜艳如红宝石，仿佛深海中绽放的瑰丽花朵。品尝东星斑，不仅是味觉的享受，更是一场视觉的盛宴。无论其味型是清蒸、麻辣沸腾，亦或是酸汤椒麻，都能充分展现其诱人的鲜美与别具一格的风味，让每一位食客为之倾倒，沉醉在这海中红玫瑰的浪漫与美味之中。



生猛海鲜 | LIVE SEAFOOD

生猛海鲜，犹如大海深处的宝藏，带着海洋的神秘与活力跃然盘上。它们仿佛刚从碧波万顷中捕捞而出，每一个细胞都洋溢着生命的律动与大海的清新。这些海鲜身姿各异，色彩斑斓，宛如海底世界的缩影，展现着海洋生物的多样与奇妙。肉质饱满紧实，或细腻滑嫩，或富有嚼劲，每一口都让人仿佛置身于浩瀚无垠的海洋之中，尽情领略那份来自深海的纯净与鲜美。

南海大肉蟹

South China sea mud crab

姜葱炒 / 香辣炒

Wok-fried, ginger, scallion / Wok-fried, dried chili, scallion

368 / 500g

海青斑

清蒸 / 椒麻酸菜 / 豆瓣烧

Green grouper

Steamed, fish sauce, shallot oil / Poached, sour soup, pickled baby cabbage, Sichuan peppercorns / Braised, fermented soy bean paste, chili oil

258 / 500g

笋壳鱼

清蒸 / 豆瓣烧

Marble goby

Steamed, fish sauce, shallot oil / Braised, fermented soy bean paste, chili oil

278 / 500g

老虎斑

清蒸 / 水煮 / 酸菜鱼

Tiger grouper

Steamed, fish sauce, shallot oil / Poached, chili oil, poached vegetables / Boiled, pickled baby cabbage, sour and spicy soup

348 / 500g

波士顿龙虾

姜葱炒 / 香辣炒 / 麻婆豆腐烧

Boston lobster

Wok-fried, ginger, scallion / Wok-fried, dried chili, scallion / Braised, bean curd, chili sauce, Sichuan peppercorn oil

468 / 500g

大龙虾

蒜蓉蒸 / 姜葱炒 / 香辣炒

Lobster

Steamed with minced garlic / Wok-fried, ginger, scallion / Wok-fried, dried chili, scallion

1680 / 500g





糖醋闽东深海大黄鱼

Braised yellow croaker, sweet and sour sauce
干烧 / 红烧
Braised, fragrant spices, chili paste / Braised, fragrant spices, soy paste

738 条 / Piece

每一口都如同海洋的精华在舌尖绽放，尽享华丽的美食盛宴。

选用自深海捕捞的闽东大黄鱼，是源自福建东部海域的深海宝藏。它们在这片纯净而深邃的水域中自由生长，肉质因而变得格外细嫩鲜美，富含海洋的精华与自然的馈赠，可谓是大自然的杰作。糖醋闽东深海大黄鱼，经过干烧或红烧的烹饪方式，鱼肉细腻多汁，口感层次丰富。干烧版外酥里嫩，酸甜适中；红烧版色泽红亮，酱香浓郁。二者均充分展现闽东深海大黄鱼的佳味，令人垂涎欲滴。

以上价格以人民币计算，包含服务费及相关政府税费。
Above prices are in CNY and inclusive of all service charges and government tax.

风味海鲜 | FLAVORFUL SEAFOOD

铁板葱烩黑虎虾

Sizzling Vietnamese tiger prawn, homemade oyster sauce, chives

98 只 / Piece

特色香辣老虎虾

Wok-fried king prawns, dried chili, fermented black beans

228 例 / Portion (5 件 Pieces)



风味海鲜 | FLAVORFUL SEAFOOD

风味海鲜，乃舌端之嘉会，亦心田之悦享也。

它们不仅新鲜美味，更蕴含着丰富的地域特色和海洋文化。
每一道海鲜佳肴都是对食材本味的竭力求索，透过多样的烹饪技艺，不仅保留了海鲜的原汁原味，
更通过调料的巧妙搭配和火候的妥善掌控，
让每一口的品味都充满了层次感和变化，让人回味无穷。

家常扇贝炖绿茄	Simmered green eggplant, scallop, pork	158 例 / Portion
1881 特色烧银鳕鱼	Braised cod fish, garlic, ginger, chili paste	238 半例 / Half portion 396 例 / Portion

燕鲍参肚 | BIRD'S NEST, ABALONE, SEA CUCUMBER, FISH MAW

金汤藜麦煨大连参

Stewed sea cucumber, pumpkin soup, quinoa

198 位 / Person

海参柔韧藜麦香，金汤醇厚味绵长。海洋大地精华聚，炉火慢炖情意长。

金黄色的高汤由多种食材精心熬制而成，醇香浓郁，与肉质饱满的甄选海参、粒粒饱满的藜麦相互搭配，相辅相成，煨制出的菜品色泽诱人，滋味醇厚，既保留了食材的原汁原味，又增添了丰富的层次感，令人久久难以忘怀，尽享美食带来的愉悦与满足。

京葱蹄膀烧大连参

Braised sea cucumber, pork knuckle, leek

456 例 / Portion

枣汁木瓜炖官燕

Stewed imperial bird's nest, papaya, dates

438 位 / Person

金汤藜麦扣花胶

Stewed fish maw, pumpkin soup, quinoa

398 位 / Person

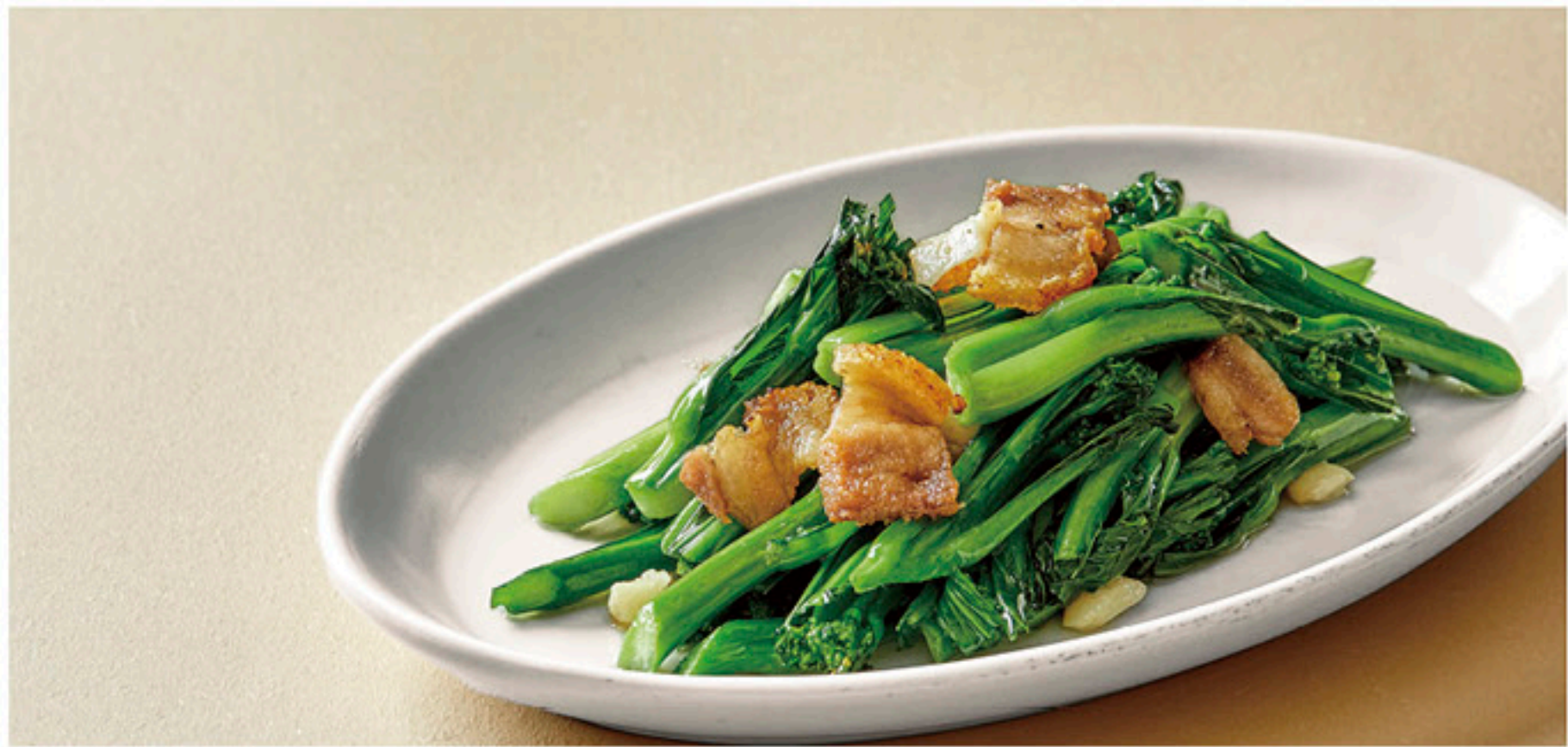
鲍汁扣 12 头干鲍

Braised 12-head dried abalone, abalone sauce

468 位 / Person



蔬菜 | VEGETABLES



脆皮烧肉炒菜心苗
Wok-fried choy sum, barbecued pork belly

78 例 / Portion



肉沫干煸四季豆
Wok-fried green beans, minced pork, preserved vegetables

68 例 / Portion

蔬菜 | VEGETABLES

螺丝椒炒牛肝菌	Wok-fried porcini mushrooms, green pepper	118 例 / Portion
鱼汤姜丝煮奶白菜	Simmered baby cabbage, dried shrimp, shredded ginger, fish soup	88 例 / Portion
田园小炒 百合, 芦笋, 木耳, 白果	Wok-fried seasonal vegetables Lily bulb, asparagus, black fungus, ginkgo nuts	88 例 / Portion
应季时蔬 蒜蓉 / 清炒 / 白灼 / 上汤	Seasonal vegetables Wok-fried with minced garlic / Wok-fried / Poached / Boiled with chicken broth	78 例 / Portion
虾干炆炒莲花白	Wok-fried Chinese cabbage, dried shrimp, dried chili	68 例 / Portion
拍蒜生炒芥兰苗	Wok-fried baby kale, garlic	68 例 / Portion
招牌香辣土豆丝	Spicy wok-fried shredded potatoes, green onion	68 例 / Portion
西红柿炒蛋	Wok-fried egg, tomato, green onion	68 例 / Portion
虾米莲白水晶粉	Wok-fried Chinese vermicelli, Chinese cabbage, dried shrimps	78 例 / Portion



香酥三鲜锅贴

Pan-fried dumplings, pork, prawns, Chinese chives

88 例 / Portion

每一口都能感受到三鲜肉馅在口中交织的美妙滋味。

以鲜嫩的虾仁、醇香的猪肉和清新的韭菜为主料，这三者巧妙融合，包裹在薄如蝉翼的面皮之中，经过恰到好处的煎制，底部金黄酥脆，上部柔软鲜香，形成了诱人的风味。香而不腻，酥脆可口，让人欲罢不能。

主食 | RICE & NOODLES



鲜虾韭菜盒子

Pan-fried Chinese pancake, shrimps, Chinese chives

88 例 / Portion

主食 | RICE & NOODLES

半筋半肉刀削面	Braised beef and beef tendon, homemade noodles	88 例 / Portion
番茄鸡蛋刀削面	Braised egg and tomato, homemade noodles	68 例 / Portion
胡萝卜素水饺	Boiled dumplings, carrot, eggs, vermicelli, pepper	48 例 / Portion
韭菜鸡蛋水饺	Boiled dumplings, eggs, Chinese chives	78 例 / Portion
老北京猪肉白菜水饺	Boiled dumplings, pork, Chinese cabbage	88 例 / Portion
京葱牛肉饼	Pan-fried pancake, minced beef, leek	88 例 / Portion
儿时酱油蛋炒饭	Wok-fried rice, eggs, soy sauce	58 例 / Portion
XO 酱海鲜炒饭	Wok-fried rice, seafood, chives, XO sauce	98 例 / Portion

