



悦上海





悅上海

商業午晚餐
優惠專案

每道精緻佳餚220元

滿2000元

再送兩道美味佳餚



風味

Starters

前菜



紹興醉雞

Chicken soaked in hua - diu wine

花雕酒漬什雞肉

湯香肉滑，帶有一股淡淡的花雕酒香。花雕酒是黃酒的一種，主要產於江浙一帶，其酒性柔和、甘香醇厚，搭配起雞肉來，使雞肉不油不腥，相當爽口。



醉元寶

Pork trotter soaked in Shaoxing wine

紹興酒漬什豚足

迎賓菜命名為醉元寶，是因為外形類似「元寶」，用來去霉運或祝壽都相當的應景，再加上淡淡的酒香與特選的中藥材，好吃又不膩口。





雞
鴨

Poultry

珍
味

芋芳雞骨醬

芋頭的綿密緩緩的化開在口中，細緻度是值得讚賞的，吃不到芋頭該有的粗糙纖維口感，以雞高湯煨煮的芋芳，滲入芋頭中，期待中的香濃芋頭香甜不復見



辣子雞丁



八寶辣醬



豌豆雞米



香酥肥鴨

豬 牛

Pork & Beef

佳 餚



烤方

東坡肉是江浙名菜，相傳文學家蘇東坡喜好美食，東坡肉就是由蘇東坡創製，用五花肉燉制而成，一半為肥肉，一半為瘦肉。入口肥而不膩，帶有酒香，十分美味





蟹黃獅子頭

用蟹黃醬包入獅子頭中心，先炸再蒸的工法，把肉汁緊緊鎖在裡頭。再將蒸過的肉汁搭配新鮮白菜大火紅燒，透爛的白菜入口即化，一口咬下去就爆漿的口感，是您絕對不可錯過的菜色之一！



清蒸牛腩

清燉牛腩，清甜、健康、清爽，牛腩肉質鮮嫩又入味



無錫排骨

無錫排骨原名「無錫肉骨頭」骨香濃郁、咸中帶甜，燒煮時需放入廣東產蔗糖，無錫排骨醬汁香濃，肉質鬆軟而不油膩，是上海江浙名菜之一



蘿蔔牛腩

海珍

Seafood

河饌



紅燒下巴(片)



拖黃魚

涼簟碧紗廚。

一枕清風晝睡餘。

睡聽晚澗無一事，徐徐。

讀盡床頭幾卷書。

搔首賦歸歟。

自覺功名懶更疏。

若問使君才與術，何如。

占得人間一味愚。



醬爆青蟹(只)



蔥烤烏參

極品料理

Best quality

砂鍋火腩土雞

砂鍋 湯羹

Soup



砂鍋大魚頭



砂鍋醃篤鮮



蛤蠣冬瓜湯

精緻

Dessert

甜品



蔥油餅

Scallion pancake / 蔥もち

傳統做法的「蔥油餅」也是店裡的熱賣產品。

蔥油餅是將餅折2折後再捲起、切段、桿平後，再以油煎方式將兩面煎得金

黃香酥，1公分以上的厚度，份量十足；厚實的麵餅裡層次分明夾著滿滿的

宜蘭蔥花，吃來滿是麵香、蔥香與油香在口裡嚼來尤其過癮。

酒釀芝麻湯圓



豆沙鍋餅



蘿蔔絲酥餅



芝麻打滾

悅上海

風味前菜

脆鱈	560
三絲哲皮	240
素燒雞	220
醉雞	360
醉元寶	260
肴肉	240
雙拼	420
鳳尾魚	380
油爆蝦	440
三拼	640
四拼	780
五福大拼	820
肴蹄	740

雞鴨珍味

香酥肥鴨	820
油豆付燒雞	380
辣子雞丁	320
芋芳雞骨醬	420
八寶肥鴨(預定)	980
京蔥肥鴨(預定)	920
豌豆雞米	520
八寶辣醬	320

極品料理

各色龍蝦料理	時價
原盅雞湯扒翅(盅)	800
各客紅燒扒翅	800
雙喜扒翅	6800
時令海鮮	時價

悅上海

豬牛佳肴

烤方烏參	1280
烤方烏參(半份)	980
乳汁予排(只)	80
蟹黃獅子頭(只)	250
爛糊肉絲	260
無錫排骨	320
養烤排骨	460
養烤圈排	520
蘿蔔牛腩	420
烤方	500
回鍋牛筋	580
蹄筋烏參	780
元寶烏參	760
元寶燒蛋(一份6只)	480
筍絲肉絲	320

豬牛佳肴

雪菜百葉肉絲	280
紅椒干絲肉絲	320
紅干牛肉絲	360
青椒牛肉絲	360
百合牛肉絲	480
蒜合牛肉絲	420
蒜合臘肉	380
椒鹽羊排(只)	140
清蒸牛腩	480
椒鹽牛仔骨	



悅上海

熱炒蔬菜

雪菜百葉	240
紅燒豆腐	240
香菇菜心	280
生炒大豆苗	380
扁尖腐衣	260
咸肉百葉菜心	360
豆苗炒香菇	480
百果炒芽菜	320
干蛤絲瓜	380
素什錦	300
雪菜豆板	360
百果烤白菜	480
百果烤菜心	420
雪菜冬筍	620
鮮炸鮮筍	480

熱炒蔬菜

蝦子冬筍	640
油燜雙冬	680
干炸冬筍	680
蟹黃豆腐	360

精選主食

蔥開煨麵	260
菜心煨麵	240
蝦仁火腿炒飯	240
肉絲蛋炒飯	220
什錦炒麵	260
雪菜肉絲湯麵	220

悅上海

海鮮河饌

紅燒料理

紅燒下巴 (片)	180
干燒明蝦 (只)	300
小黃魚燒豆腐 (1只)	360
醬爆杏桃	460
蝦子烏參	880
醬爆青蟹 (只)	850
蔥烤烏參	960
鮑魚烏參	1080
干燒魚頭	960
百果烏參	880
醋溜魚片	560
蠔油魚片	560
雪菜魚片	560
蒜酥鮮蝦	480

煎炸料理

椒鹽杏桃	480
拖黃魚	780
煙燻鮰魚	時價
苔條鮰魚	時價
糖醋雪魚(皇帝魚)	680
煙燻雪魚(皇帝魚)	680

清蒸料理

清蒸青蟹 (只)	850
清蒸石斑	1080
蔥油龍雲(皇帝魚)	680
蒜酥青蟹 (只)	780

烹燴料理

雞汁魚肚	680
豌豆蛤鮑	580
魚肚鮑魚	760
紅燴鮑魚	780

悅上海

海鮮河饌

熱炒料理

寧式鱻糊	380
清炒鱻糊	420
清炒蝦仁	560
茄汁蝦仁	560
豆苗蝦仁	620
豌豆蝦仁	680
百合蝦仁	620
苔條蝦仁	620
盧筍蝦仁	620
蝦仁豆腐	340
生炒杏桃	480
西芹鮮貝	580
生炒鮮貝	580
宮保鮮貝	580

熱炒料理

豆苗明蝦片	780
百合明蝦片	780
鴛鴦明蝦片	960
三色明蝦片	1080
生菜蝦鬆	560
果律明蝦鬆	760

一品鮮湯

鮑片竹笙湯	420
雪菜肉絲湯	240
咸肉百葉湯	260
火腿冬瓜湯	260
蛤蠣冬瓜湯	240
干貝竹笙湯	280
蘿蔔蛤蠣湯	260
元盅雞湯(盅)	280

悅上海

砂鍋湯羹

砂鍋二斤一湯	420
砂鍋什錦	420
砂鍋咸肉百葉	380
砂鍋醃篤鮮	460
砂鍋花三鮮	860
砂鍋芋艿扁尖鴨	1280
砂鍋大魚頭	1280
砂鍋扁尖雞湯	1680
砂鍋火腩土雞	1680
砂鍋獅子頭(只)	250
砂鍋羊肉	760

精緻甜品

蔥油餅(個)	100
雪菜肉絲炒糕	240
酒釀芝麻湯圓(一顆)	20
銀絲捲(條)	40
素蒸餃(一籠8只)	180
蘿蔔酥餅(一份6顆)	120
豆沙包(一份8只)	160
豆沙鍋餅(一份)	280
糖藕(一份)	280
豆沙壽桃(一個)	30
芝麻打滾(一顆)	20

