



## 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，以棕红色为主色系增加了整体环境的神秘感和私密度。  
整个餐厅分为大堂区、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

如果您对某些食物敏感，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 | 蓝龙虾 | 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  
帝王蟹小火鍋  
Hot Pot of King Crab

¥ 228 /例 Standard



揚げ豆腐と茸の小鍋仕立て  
炸豆腐菌菇小火鍋  
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  
火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，  
酒香鱼鲜。



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(大葉胡瓜、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

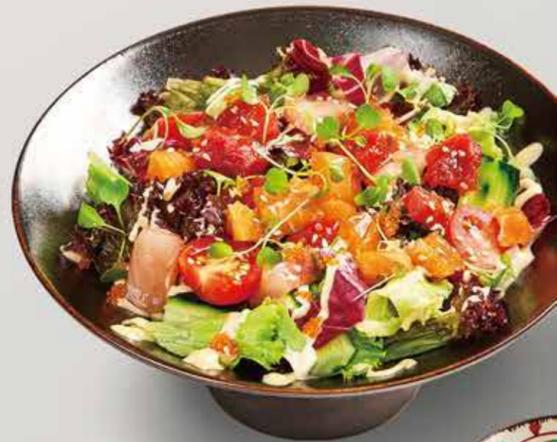




野菜スライスサラダ  
蔬菜色拉  
Vegetables Slice Salad  
¥ 58 /例 Standard

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



かんぱち  
鰯鱼  
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



特選刺身盛合わせ  
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。



鰹  
巴浪鱼  
Mackerel

¥ 58 /三片 3 Pieces

鯛  
鲷鱼  
Snapper

¥ 78 /三片 3 Pieces

鮪赤身  
金枪鱼赤身  
Tuna

¥ 118 /三片 3 Pieces



特選寿司盛合わせ  
 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、かんぱち)トリュフ イクラ  
3种寿司(金枪鱼腩, 三文鱼, 鰺鱼)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



炙りオーストラリア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



かんぼち  
鰺鱼  
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



鮑酒蒸し  
鲍鱼  
Abalone

¥ 208 /2件 2 Pieces



海胆  
海胆  
Uni

¥ 118 /2件 2 Pieces



穴子  
星鳎  
Conger Eel

¥ 198 /1件 1 Pieces



トロ  
金枪鱼腩  
Tuna Toro

¥ 188 /2件 2 Pieces



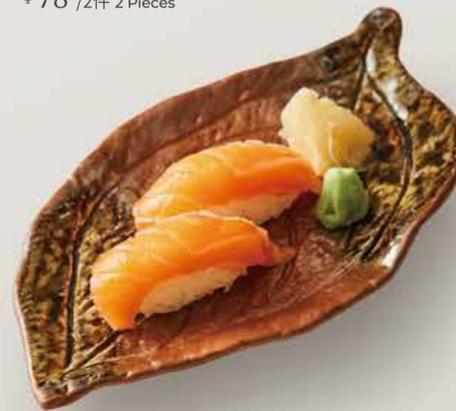
鮪赤身  
金枪鱼赤身  
Tuna

¥ 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  
火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  
超大海鲜卷  
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 唐墨掛け  
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 刻み胡瓜添え  
酱烤三文鱼  
Grilled Salmon Teriyaki, Pickled Cucumber

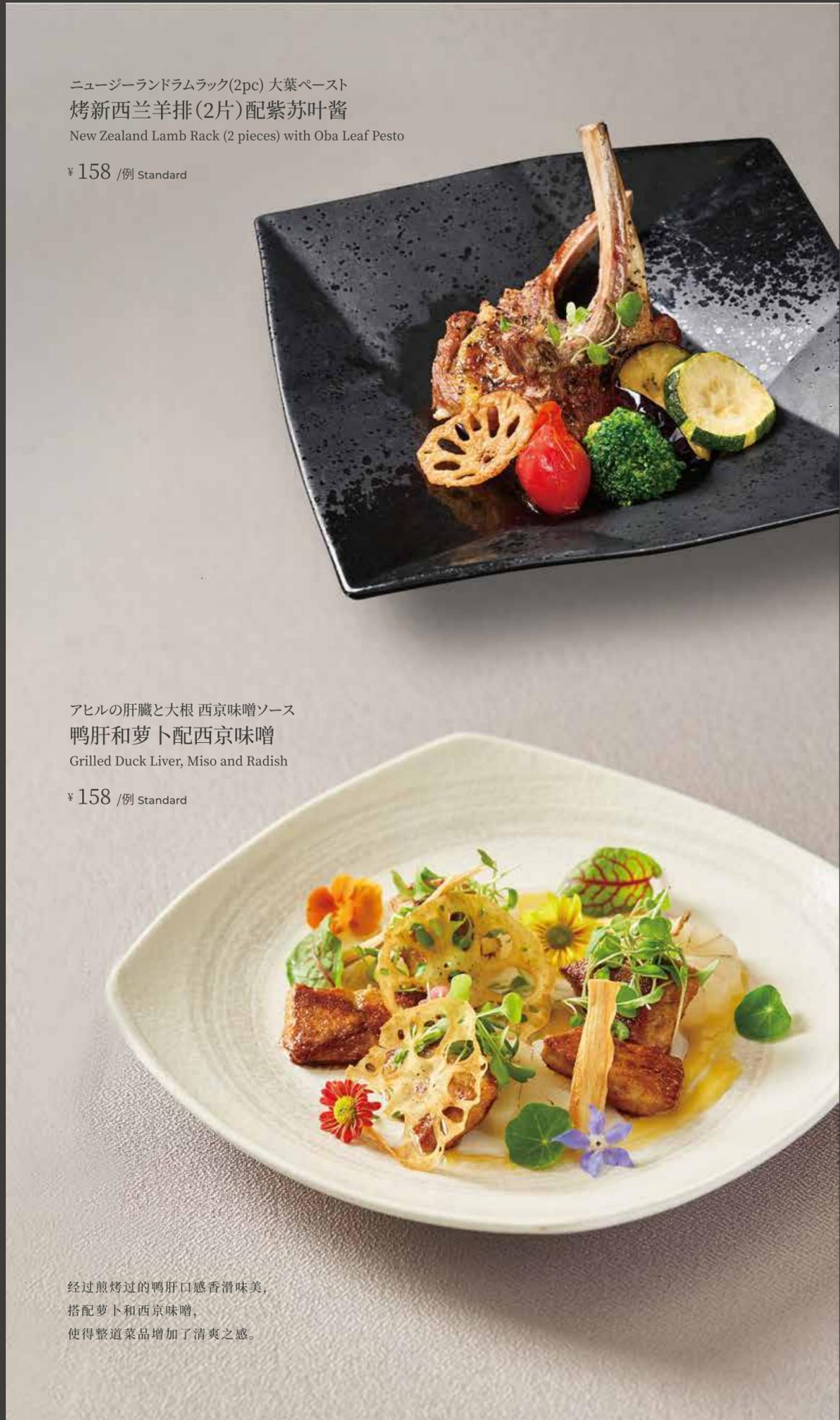
¥ 78 /例 Standard

銀鱈西京焼き 特製味噌ソース添え  
酱烤银鳕鱼  
Grilled Tsuru 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，  
使得整道菜品增加了清爽之感。

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&チリディップ  
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  
大虾天妇罗  
Shrimp Tempura  
¥ 138 /例 Standard

蟹天婦羅  
蟹天妇罗  
Snow Crab Tempura  
¥ 238 /例 Standard

野菜天婦羅  
蔬菜天妇罗  
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  
鲍鱼扇贝天妇罗  
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



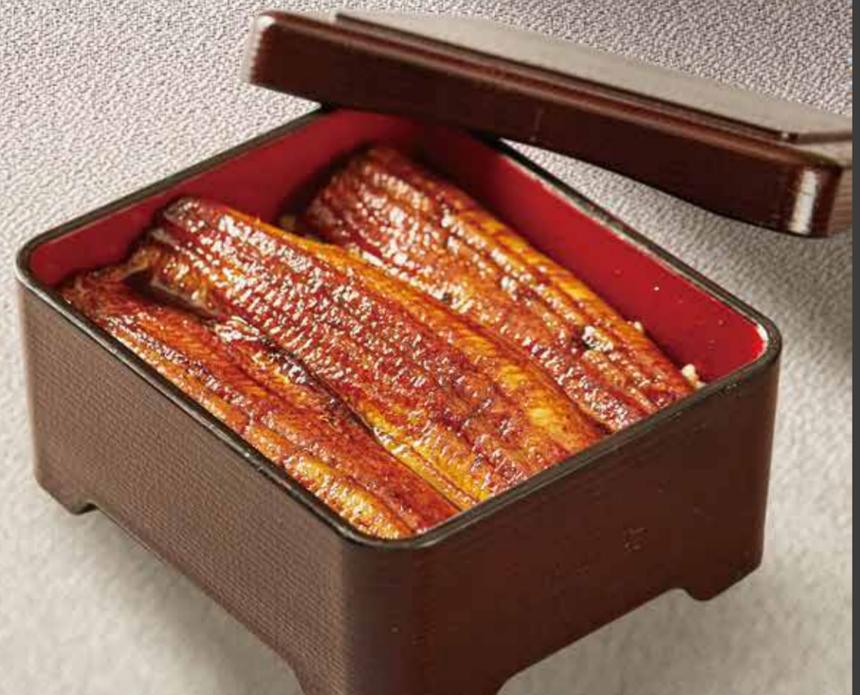
ネギトロイクラ丼  
葱拌金枪鱼腩三文鱼籽盖饭  
Tuna Toro and Salmon Roe Rice Bowl

¥ 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 パニラアイスクリーム  
抹茶熔岩蛋糕配香草冰淇淋  
Matcha Malden Lava Cake with Vanilla Ice Cream

¥ 48 /例 Standard



フルーツ盛合わせ  
水果拼盘  
Fruit Platter

¥ 98 /例 Standard



海の華  
海之华

Sea Breeze Fizz Mancino

桜の塩漬けは、日本のジンと新鮮な柑橘ジュースを注いでいます。  
シロップ、マゴ、ソーダ  
盐渍樱花注入日本杜松子酒、新鲜柑橘汁、糖浆、蛋清、苏打水  
Salted Sakura Infused Japanese Gin, Fresh Citrus Juice, Syrup, Egg White, Soda

¥78 /杯 glass

レモングラス物語  
柠檬草物語

Lemongrass Highball

レモングラス焼酎、蜂蜜ジンジャー、炭酸茶  
柠檬草烧酒、蜂蜜姜汁、炭酸茶  
Lemongrass Shochu, Honey-Ginger Cordial, Topped with Carbonated Tea

¥78 /杯 glass



抹茶の空  
抹茶天空  
Matcha Sour

シーバスリーガル12年、自家製抹茶、フレッシュ柑橘ジュース、卵白  
芝华士水栖桶、自制抹茶、新鲜柑橘、蛋清  
Chivas Mizunara, Homemade Matcha Tea Cordial, Fresh Citrus, Egg White

¥78 /杯 glass

東京の伝説  
东京传说  
Tokyo Divine

レモングラス松子酒、ロンドントワーピンク金酒、アロエジュース、シソ、オレンジジュース、サイダー  
柠檬草杜松子酒、伦敦塔粉紅杜松子酒、芦荟汁、紫苏、酸橙汁、汽水  
Lemongrass Gin, Beefeater Pink Gin, Aloe Jam, Shiso, Lime Juice, Soda

¥78 /杯 glass

抹茶ニトロ  
抹茶尼格罗尼  
Matcha Negroni

抹茶焼酎、さくら味、キンフリー  
抹茶烧酒、樱花味美思酒、金巴利  
Matcha Shochu, Mancino Sakura Vermouth, Campari

¥78 /杯 glass

