



富临四喜  
好运开启



富临四喜

佳福蒸花鲈

FULIN Signature Steamed  
Local Large Sea Bass

RMB  
688  
/ 例

古代诗人范仲淹曾以「江上往来人，但爱鲈鱼美，君看一叶舟，出没风波里。」的诗句称赞其体态和味道。  
鲈鱼肉质肥美、肉嫩鲜香，所以爱吃鱼的人，都会选择鲈鱼食用。  
佳福蒸花鲈，富临中餐厅选用本地海捕大鲈鱼，经过腌制和排酸工序后再风干，配以炼制的鸡油蒸制而成。

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币

富临四喜  
FULIN FOUR  
TREASURES





富临四喜

### 琴岛福祿滿坛子

FULIN Signature Local Fish Head, Seafood and Poultry Pot

RMB  
1588  
/ 例

食材选用本地大鲑鱼头，实心海参、鲍鱼、海捕大虾、花胶、蹄筋等高档食材。  
天然随性，程序从简，强调食材本味。在这个返璞归真的季节，来富临探寻惊艳味蕾的人间至味吧！



If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



富临四喜

### 火焰甜蜜芝麻鸡

FULIN Signature Roast Chicken with Honey, Sesame

RMB  
168  
/ 例

它，嫩滑似白切鸡，香味似盐焗鸡，入味胜卤鸡，皮脆如烧鸡……  
刚入口时，你能感受到芝麻和盐结合带来的独特香味。嚼两口后，  
香叶八角桂皮的会回甘，各种香味恰到好处，又不会掩盖鸡肉本  
身的鲜甜。



富临四喜

鸿运临面

FULIN Signature Roasted Pork Cheek

RMB  
288  
/ 例

猪头肉的美味，于民间早就声誉鹊起，做这道菜最讲究的是火工。整整好才能保持肉质的烂糯爽滑。  
猪头肉皮厚而发粘，肉少而嫩，无筋膜、韧带，富胶质，肥而不腻，耳骨脆而可食。  
蘸上富临独家秘制的小料，尽享美味。

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



### 刺身拼盘

Sashimi Platter

RMB 298 / 例



### 金华回味老肝

Classic Soused Pork Liver

RMB 68 / 例

金华老肝是特色在于：干、硬、香，因为从里到外都是硬挺的，所以能片得极薄，色黑而亮，入口慢品，酱香且有嚼头，回味很浓。



RMB 138 / 例

### 法式红酒樱桃鹅肝

Red Wine Foie Gras

利用分子料理的方式把酸甜口感的樱桃果蓉包裹在细腻的鹅肝之外，做成宛如樱桃的样子，红闪而诱人！采用上等鹅肝为主料，经过精心烹制，做成的鹅肝酱绵软细腻，再搭配上特别熬制的樱桃果蓉，入口清甜，口感微醺。



RMB  
88  
/ 例

意大利黑醋松板肉  
Grilled Pork Neck with Balsamic Vinegar



RMB  
98  
/ 例

老胶东拌海蜇头  
Jiaodong Style Cold Mix Jellyfish Head



RMB  
68  
/ 例

火腿奶油生菜沙拉  
Ham and Butter Lettuce Salad



RMB  
78  
/ 例

杭式醋茄搭日式海胆  
Vinegar Eggplant with Sea Urchin

最肥美的食材，简单烹饪做最鲜美的美食。蒸过的紫茄子配上油醋再加上日式海胆，味道融合得很绝妙。  
海胆其丰腴、鲜甜的滋味，以及几乎入口即化的细腻口感，让人回味无穷。



**脆酱一品萝卜**  
Pickled Crispy Radish

RMB 48 / 例



**老虎菜拌胶东小海鲜**  
Cold Mix Jiaodong seafood with Vegetable

RMB 78 / 例



**富临脆皮咸香鸡**  
FULIN Crispy Chicken

RMB 88 / 例



**富临秘制猪手冻**  
FULIN Pork Trotter Jelly

RMB 78 / 例

**风味酱黄瓜**  
Pickled Cucumber with Soy Sauce

RMB 48 / 例

**金钩海米拌鲍芹**  
Cold Mix Dried Shrimps and Celery

RMB 68 / 例

**氧化蒜淋汁胶东小鲜**  
Jiaodong Seafood with Garlic Soy Sauce

RMB 98 / 例

**酸辣柠檬凤爪**  
Spicy Lemon Chicken Feet

RMB 58 / 例

**自制海菜凉粉**  
Home-made Seaweed Jelly

RMB 58 / 例



**胶东米醋刀鱼卷**  
Fried Ribbonfish Roll with Rice Vinegar

RMB 68 / 例

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏, 请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



### 鲍汁活鲍鱼

Cook Live Abalone with Thick Sauce

RMB  
88 / 位

鲍鱼是中国传统的名贵食材，位居四大海味之首，属于单壳软体动物，其只有半面外壳，壳坚硬、扁而宽，鲍鱼浑圆，肉质鲜嫩，饱满而有弹性，肉厚有嚼劲，软糯香鲜。

食在胶东

FULIN HOT DISH



### 富临浓汤佛跳墙

FULIN Buddha Jumps Over the Wall

RMB  
188 / 位

坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来。在当时属于清廷皇室的御用菜，因其用料丰富，食材昂贵卖相精致，烹饪讲究，深受达官贵人的喜爱。享有「中华第一汤」的美誉。  
富临浓汤，选用猪大骨，猪棒骨，老母鸡，金华火腿等食材，焯水后放入汤桶中，小火煲煮12小时以上。最后去掉汤汁，只留原汤。



### 柚子黑醋汁酥皮实心海参

Crispy Solid Sea Cucumber with Pomelo Balsamic Vinegar Sauce

RMB  
88 / 位

整道菜从呈现到味型都值得试一试。包裹黑色面衣的青岛实心海参，先以天妇罗的形式整根油炸，点缀特调黑醋汁，更有一口鲜香的别致。

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



### 金葱烧实心海参

Braised Sea Cucumber with Scallion

RMB 88 / 位



主厨推荐  
CHEF'S RECOMMENDATION

### 传统京葱烧自发蹄筋

Traditional Braised Pork Tendons with Beijing Scallion

RMB 128 / 例

蹄筋向来为筵席上品，食用历史悠久，它口感淡嫩不腻，质地犹如海参，故有俗语说：“牛蹄筋，味道赛过参。”



### 外婆家生炒排骨

Stir-fried Pork Ribs

RMB 108 / 例

生炒排骨，酸甜可口，香味浓郁，正宗的生炒排骨首先排骨要做到爽脆鲜嫩，而且，包裹的糖醋汁不能过量，要恰到好处，盘中不见汁，排骨上裹满香浓的糖醋汁。



### 青柠脆皮谷饲牛小排

Pan-fried Grain-Feed Beef Ribs with Lime

RMB 368 / 例

精选谷饲牛小排，雪花纹理均匀分布，无需腌制的牛肉保留了食材的自然之味，光看表面丰腴的脂肪纹路就能让人跃跃欲试。每一块牛小排的厚度都维持在1厘米左右，搭配新鲜的青柠，让您一下就尝到牛小排的原汁原味。



## 富临特色酥不腻烤鸭

FULIN Crispy Roast Duck

烤鸭不仅是一口鸭皮酥脆，一口肉嫩多汁的美味，是人间烟火，是爱鸭人士的星辰大海。刚烤好的鸭子呈深枣红色、圆润饱满。客前片皮摆盘。酥脆诱人的鸭皮和香嫩的鸭肉，保证每只烤鸭都在口感最佳时为您呈现。采用传统的挂炉技法进行烤制，烤鸭入炉后还要经过恒温炙烤，使其均匀受热，皮酥清香，色泽莹润油亮。



### 酥皮鱼子酱片皮鸭

Caviar Flavour

RMB  
398  
/ 例



### 风味片皮鸭

Classic Flavour

RMB  
298  
/ 例

### 鸭架汤或椒盐任选其中一种烹饪方式

Duck Bone Soup or Pepper Salted Duck Bone Choose one of the cooking styles



#### 鸭架汤

Duck Bone Soup



#### 椒盐鸭架

Pepper Salted Duck Bone

【清口吃】只夹取鸭皮，感受烤鸭入 成福卷享用。

【地道吃】将鸭皮、鸭肉、葱丝蘸上鸭酱，用面皮卷成福卷享用。

【豪横吃】将鸭皮、鸭肉、葱丝、黄瓜丝、哈密瓜丝一起卷成卷，豪横内卷，任性发挥，大口吃鸭！

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



### 生炒崂山大公鸡

Wok-fried Laoshan Cock

RMB 128 / 例

选用崂山本地一年内的散养大公鸡，搭配红青辣椒与新鲜公鸡一起生炒。最大程度的保留了食材的本味。鸡肉入口鲜嫩，皮脆肉弹，原味香浓。轻轻一咬便骨肉分离，但不失嚼劲。



### 即墨老酒稻香肉

Braise Pork with Jimo Rice Wine Sauce

主厨推荐  
CHEF'S RECOMMENDATION

RMB 108 / 例



玻璃脆乳鸽  
Deep-Fried Crispy Pigeon  
RMB 78 / 只



农家自制猪肘配卷饼  
Homemade Pork Knuckle with Wraps  
RMB 128 / 例

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事。

All prices are quoted in RMB.  
以上金额均为人民币。



**碳烤沂蒙小羊排**

BBQ Yimeng Lamb Chop

RMB 168 / 例



**富临手撕牛肉**

FULIN Deep-fried Shredded Beef

RMB 168 / 例



**椒麻牛三件**

Spiced Ox Tongue, Tripe, Honeycomb Triple in Chili Broth

RMB 128 / 例



**丘北辣椒干炒脆皮大肠**

Wok-fried Crispy Pork Intestine with Qiubei Chili

RMB 138 / 例

**蜜汁脆皮叉烧**

BBQ Honey Pork

RMB 88 / 例

**鲁味经典辣炒大肠**

Shandong Classic Wok-fried Spicy Pork Intestine

RMB 118 / 例

**郑庄脂渣烩杠子头**

Braised Local Baked Bun with Dried Pork

RMB 98 / 例

**辣椒小炒肉**

Wok-fried Pork with Chili

RMB 98 / 例

**酸萝卜炒粉**

Wok-fried Vermicelli with Sour Radish

RMB 68 / 例

**诸城熏酱卤水拼**

Zhucheng Flavor Assorted Smoked and Marinated Meat

RMB 188 / 例

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues. 如果您对我们某个食品过敏, 请告知我们的同事。

All prices are quoted in RMB. 以上金额均为人民币。



**黑蒜鳗鱼烧花胶公**  
Braised Sea Eel with Fish Maw, Black Garlic

RMB  
468  
/ 例

采用优质活鳗鱼腌制，加入酱料，大火烧制，鳗鱼饱满柔弹、微微胶质感，新鲜嫩滑，混着酱汁，味道咸鲜入味，但又不会少了鳗鱼的鲜味，搭配花胶，一口下去，浓香四溢，回味无穷。加入黑蒜让味蕾有了多层次的体验，经过发酵的黑蒜，褪去了蒜的辛辣，演绎出「甜、软、糯」的口感，轻咬一口在口腔中迸发出无限鲜味。

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



**黑松露酱焗土豆胶东鲍鱼**  
Braise Abalone and Potato with Black Truffle Paste

RMB  
368  
/ 例

古法新承融贯中西！品尝黑松露酱焗土豆胶东鲍鱼，领略新派青岛菜的独特！这道菜品色泽艳丽，搭配丰富。鲍鱼肥厚饱满，入口Q弹，土豆绵软细腻，星星点点的黑松露，提升了整道菜的气质。

**胶东海味**  
SEAFOOD DISH



If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事



### 传统青岛大虾烧胶东白菜

Traditional Braised Jiaozhou Cabbage with Qingdao Prawns

RMB 138 / 例



### 海苔酥炸九肚鱼

Deep-fried Jiudu Fish with Sea Sedge Powder

RMB 78 / 例



### 辣酒汁浸小海鲜

Local Seafood Dip into Spicy Wine Sauce

RMB 168 / 例



### 胶州白菜脂渣烧笔管

Braised Jiaozhou Cabbage with Qingdao Dried Pork, Squid

RMB 98 / 例



九年百合蜜豆炒虾仁  
Stir-fried Shrimp with 9Years Lily Bulb, Honey Beans

RMB  
118  
/ 例



双酱配王哥庄大馒头  
Wanggezhuang Steamed Bun with Two Local Flavor Paste

RMB  
88  
/ 例



富临海胆酱蜜瓜虾球  
FULIN Fried Qingdao Prawn with Honeydew Melon and Sea Urchin Paste



RMB  
48  
/ 只



龙虾汤海胆黄海水豆腐  
Stewed Seawater Tofu with Sea Urchin, Lobster Broth



RMB  
88  
/ 例



### 葱烧伙食海参

Braised Sea Cucumber with Leeks

RMB  
378 / 例

葱烧海参是中国菜系鲁菜系中很有特色的菜式之一，由葱和海参烹制而成，此菜呈酱褐色，海参柔软滑嫩，光泽油亮，有浓郁的葱香味，食后盘无余汁。海参，又称「海中人参」。葱与海参应属佳配。



### 蒜香莱州湾海肠

Wok-fried Sea Intestine with Garlic

RMB  
168 / 例

### 虾脑酱海蜇里子余山鸡蛋

Hot-fried Farm Eggs with Shrimp Paste+ Jelly Fish

RMB  
128 / 例

### 胶东海鲜毛血旺

Hot Spicy Boiled Jiaodong Seafood and duck-Blood Curd

RMB  
128 / 例

### 东海墨鱼烧海水豆腐

Braised Donghai Cuttlefish with Seawater-Tofu

RMB  
128 / 例



### 酸辣乌鱼蛋汤

Hot and Sour Cuttlefish Roe Soup

RMB  
28 / 位  
RMB  
138 / 份



### 老胶东海鲜疙瘩汤

Braised Dough Drop Soup with Local Seafood

RMB  
68 / 例

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事。

All prices are quoted in RMB.  
以上金额均为人民币。



南瓜慕斯

Pumpkin Mousse Cake

RMB 58 / 例



金汤藜麦鲍鱼

Abalone with Quinoa Golden Broth

RMB 88 / 位



浓汤野米烩实心海参

Braised Solid Sea Cucumber with Wild Rice Broth

RMB 88 / 位



酥皮黑豆腐  
Crisp Black Tofu

RMB 78 / 例



地瓜面蒸饺  
Steamed Sweet Potato Flour Dumpling

RMB 78 / 例 (6个)



香煎玉米饼  
Pan-fried Corn Cake

RMB 38 / 例 (8个)



五谷丰登  
Steamed Grains Combo

RMB 68 / 例

RMB 48 / 例 (3个)

红豆蛋黄酥  
Red Bean and Egg Yolk Puff



RMB 28 / 例 (2个)

好柿花生  
Peanut Puff



If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏, 请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB.  
以上金额均为人民币



拍蒜白灼罗马生菜  
Blanched Roman Lettuce with Minced Garlic

RMB 58 / 例



鸡枞菌炒芦笋  
Stir-fried Asparagus with Mushroom

RMB 68 / 例



马家沟芹菜炒肉  
Wok-fried Shredded Pork with Majagou Celery

RMB 68 / 例



百合灼广东菜心  
Stir-fried Lily Bulb, Choy Sum

RMB 58 / 例



白灼中华拇指芥兰  
Blanched Cabbage Mustard with Boiling Oil

RMB 58 / 例





全家福水饺  
Assorted Dumplings

RMB  
128 / 例

墨鱼水饺  
Cuttlefish Dumpling

RMB  
98 / 例

韭菜虾仁水饺  
Leek and Shrimp Dumpling

RMB  
88 / 例

鲛鱼水饺  
Mackerel Dumplings

RMB  
88 / 例

胶东海鲜手擀面  
Handmade Noodles with Jiaodong Seafood

RMB  
28 / 碗

大虾蒸饺  
Steamed Shrimp Dumpling

RMB  
78 / 例 (6个)

面面小趣

STAPLE FOOD AND DIM SUM



If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues.  
如果您对某个食品过敏, 请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



## 天鹅酥

Deep-fried Crispy Swan Shape Cake

RMB 16 / 只



## 雪媚娘

Mochi

RMB 18 / 只



## 帝王蟹 醋汁肉饼蒸 避风塘炒

King Crab(Steamed with Meat,Vinegar/ Fried with Dry Spicy,Garlic)

### 时价

帝王蟹又名石蟹或岩蟹，即石蟹科的甲壳类，它们主要分布在寒冷的海域。因其体型巨大而得名，素有“蟹中之王”的美誉。帝王蟹属于深海蟹类，生存深度达850米之深，生存水温在2-5℃。帝王蟹能够生存的最低水温是1.4摄氏度。

它生活于深海，远离污染，肉质鲜美，营养丰富，是海鲜中的绝佳美味之一。



**澳龙** 椒盐 芝士焗

Australian Lobster(Salt and Pepper/Cheese Baked)

时价



**波士顿龙虾** 避风塘 麻婆豆腐

Boston Lobster(Fried with Dry Spicy, Garlic/Spicy Tofu)

时价



**象拔蚌** 刺身 煲粥

Geoduck Clam(Sashimi, Congee)

时价



**大海螺** 爆炒 黄瓜拌

Large Conch(Stir-Fry/Mixed with Cucumber)

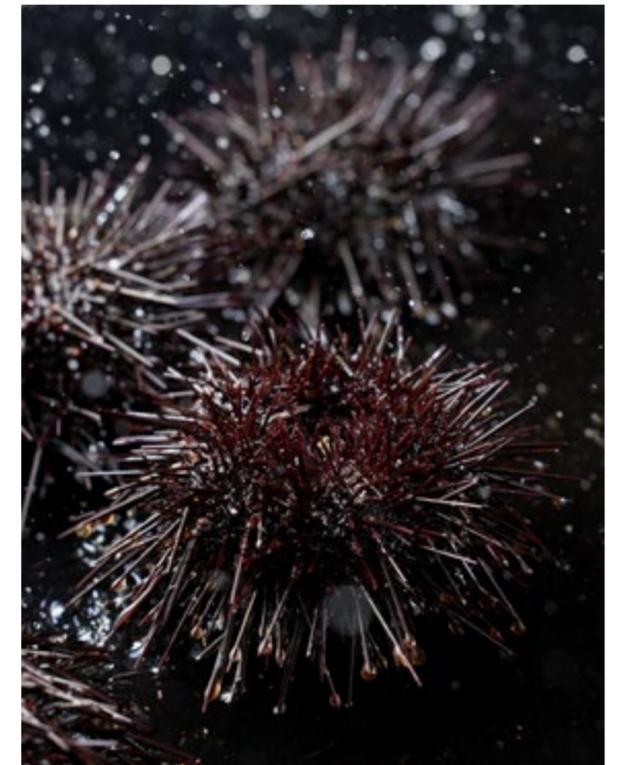
时价



**大竹蛏** 原汁 蒜蓉粉丝蒸

Solen(Blanch/Steam with Garlic Vermicelli)

时价



**紫海胆** 蒸蛋

Sea Urchin (Steam with Egg)

时价

If you are allergic to certain foods, please inform our colleagues  
如果您对某个食品过敏, 请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



本地梭子蟹 清蒸

Local Sea Crab(Steam)

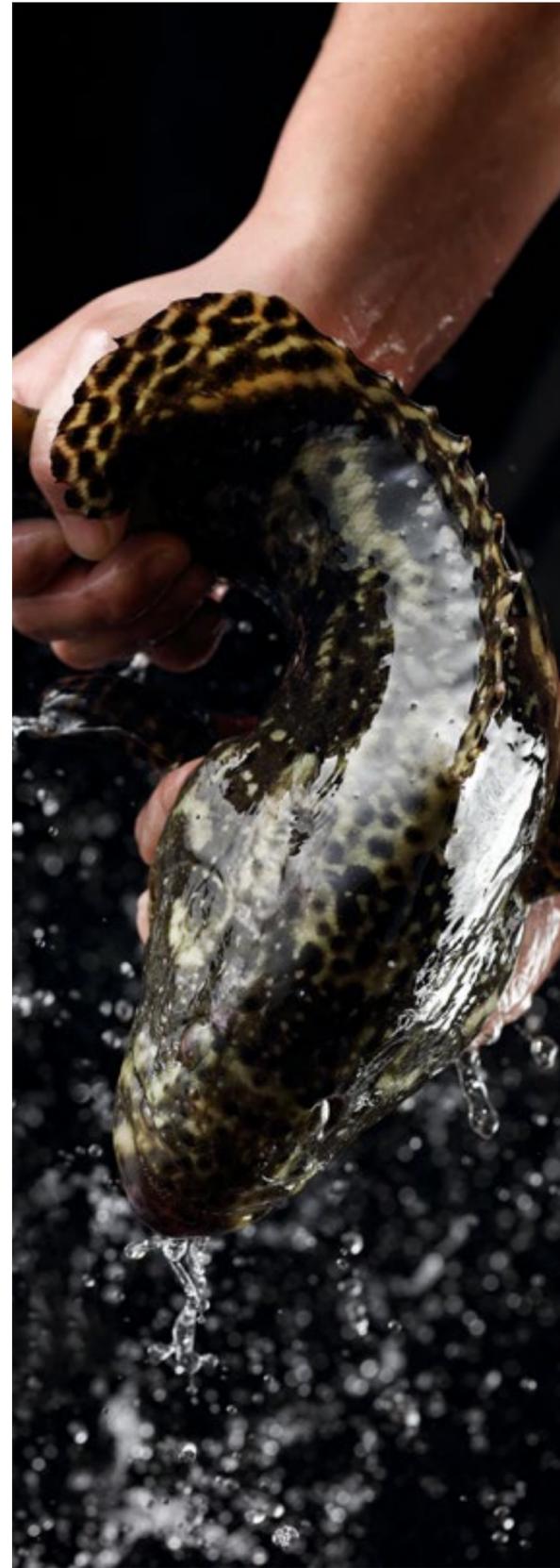
时价



东星斑 清蒸 沸腾

Spotted Grouper(Steam/Chili Oil)

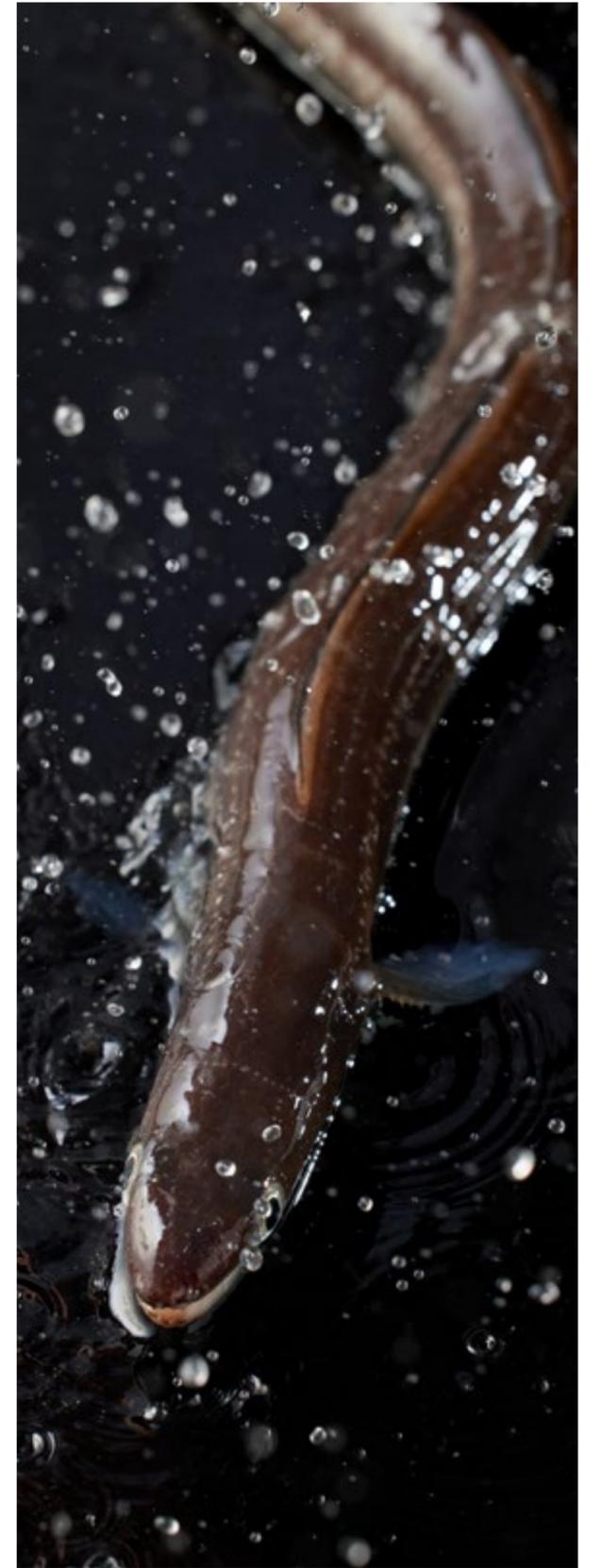
时价



老虎斑 鲜花椒蒸 油泼

Tiger spotted Grouper(Steamed with fresh Chinese prickly ash/Boiling Oil)

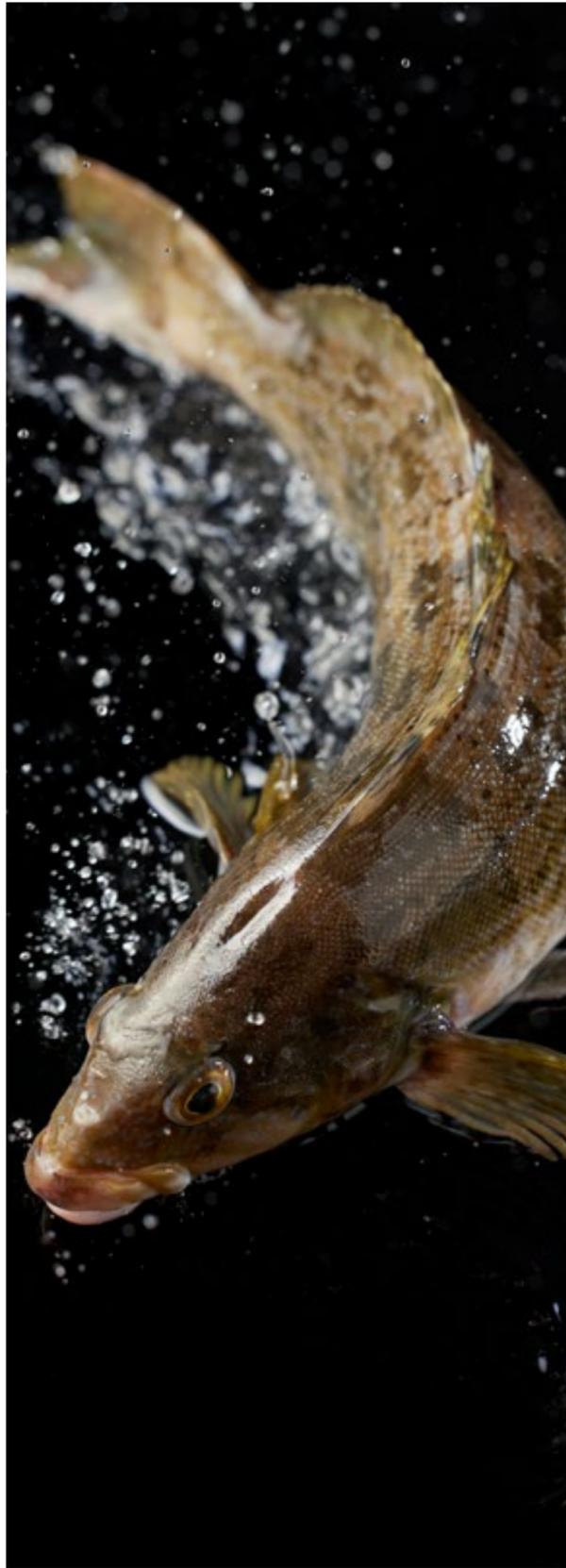
时价



海捕鳗鳞鱼 独头蒜烧 家常烧

Live Sea Eel Fish(Garlic/Home Style Braise)

时价



大黄鱼 清蒸 炖  
Large Croaker(Steam/Stew)

时价



黑头鱼 油泼 烧  
Black Fish(Boiling Oil/Braise)

时价



龙鳞鱼 清蒸 家常烧  
Dragonfish(Steam Home Style Braise)

时价



## 本地刀鱼 家常烧 白烧

Local Ribbonfish(Home Style/None Soy Sauce Braise)

### 时价

本地大刀鱼眼睛小而亮，呈黑色，头部又小又尖呈三角形，体形狭长，形似单面尖刀，背厚腹薄，细鳞小肚，全身呈银白色。作为刀鱼中的上品，以皮薄肉嫩、鲜而不腥、营养丰富而闻名。

## 本地大鲳鱼 家常烧 清蒸

Local Pomfret ( Home Style Braise/Steam)

### 时价

## 黄花鱼 黄椒酱蒸 家常烧

Croaker(Steam with Yellow Pepper Paste/ Home Style Braise)

### 时价

## 活鲈鱼 油泼 烧

Sea Bass(Boiling Oil/Braise)

### 时价

## 活蛎虾 盐焗 椒盐

Live Shrimp(Salted Blanch/ Salt and Pepper Fried)

### 时价

## 红岛蛤蜊 辣炒 葱姜炒

Hongdao Clam(Spicy Fried/ Ginger and Scallion Fried)

### 时价

If you are allergic to certain foods,please inform our colleagues  
如果您对某个食品过敏，请告知我们的同事

All prices are quoted in RMB  
以上金额均为人民币



鲜榨西瓜汁 冷  
Fresh Watermelon Juice

RMB 98 / 扎 48 / 杯

鲜榨橙汁 冷  
Fresh Orange Juice

RMB 98 / 扎 48 / 杯

鲜榨哈密瓜汁 冷  
Fresh Honeydew melon juice

RMB 98 / 扎 48 / 杯



五谷杂粮 热  
Mixed Grains

RMB 98 / 扎 48 / 杯

豆浆 热  
Soybean milk

RMB 98 / 扎 48 / 杯

玉米汁 热  
corn juice

RMB 98 / 扎 48 / 杯

手机 M:(86)13697689729 邮箱 E-mailcrmanager@cphiexjinshui.com  
中国山东省青岛市李沧区巨峰路 175-2 号 邮编 :266199  
No.175-2 Jufeng Road Licang District Qingdao City  
Shandong Province 266199 PR.CHINA  
www.crowneplaza.com 400 884 0888