吉悦府



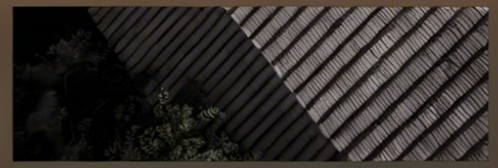
以食为鉴　品味匠心

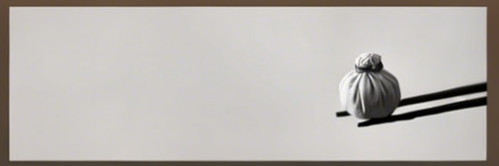


以食為鑒　品味匠心





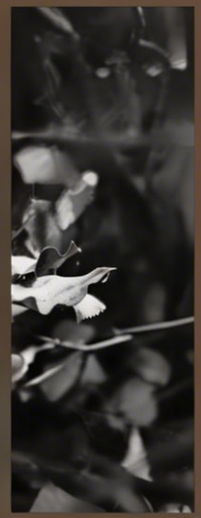












长春净月假日酒店 - 吉悦府中餐厅，是一家以融合菜系为主的餐厅，将川湘，港粤及东北特色菜巧妙融合，为食客呈献多重味觉体验。

餐厅装修风格轻奢典雅，细节处彰显格调，内设可容纳 66 位宾客的零点大厅、9 间豪华包房，是商务宴请和家庭聚会的理想场所。

在菜品上，我们坚持古法烹饪与创新融合。精选当季食材，特聘深谙八大菜系精髓的主厨团队，

无论是川湘的麻辣鲜香、港粤的清鲜平和，还是东北菜的鲜美醇厚，都能在一道道匠心之作中完美呈现。

吉悦府

甄选招牌·各具特色

在菜品上，我们坚持古法烹饪与创新融合。精选当季食材，特聘深谙八大菜系精髓的主厨团队，
无论是川湘的麻辣鲜香、港粤的清鲜平和，还是东北菜的鲜美醇厚，都能在一道道匠心之作中完美呈现。



葱烧鱼头配半米油条

¥188/例



擂辣椒海参小炒肉

¥208/例



松鼠桂花鱼

¥188/例



秘制烧鳗鱼

¥188/例



糖醋脆皮锅包虾

¥78/例



剁椒银丝江白鱼

¥138/例



脆皮火燎油边

¥138/例



砂锅五香肘花

¥98/例



芹香酥脆手剥虾

¥78/例



青一色毛血旺

¥88/例



湘味小炒黄牛肉

¥68/例



衡阳小炒猪脚筋

¥58/例



手撕牛肉

¥168/例



五彩缤纷山药粉

¥46/例



石锅海皇豆腐

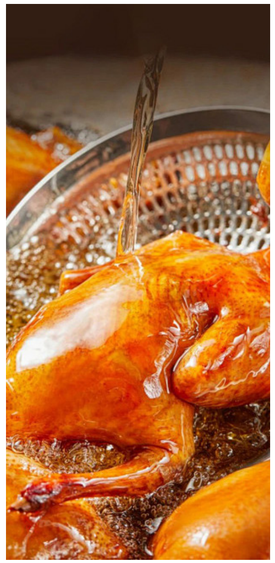
¥58/例

冷菜系列

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴

港式脆皮乳鸽

¥58/只



外皮焦香酥脆，内里肉质细嫩多汁，港式脆皮乳鸽咸香入味，骨香浓郁，入口酥化回甘，风味醇厚，是极具特色的招牌菜肴



韩式辣拌明太鱼

¥48/例

韩式鲜辣拌明太鱼，肉质筋道，丝丝入味，裹满秘制酱汁，甜辣交织，回甘绵长，口感弹韧有嚼劲，解腻开胃，佐酒小食皆宜



法式樱桃鹅肝

¥78/例



泰式香辣牛肚片

¥48/例

泰式风味呛香十足，牛肚爽脆弹牙。
酸辣鲜麻交织，开胃过瘾，越嚼越香。



五彩缤纷山药粉

¥46/例



四喜合盘

¥48/例



小鱼花生米

¥18/例



风味酱黄瓜

¥18/例



杭帮酱萝卜

¥18/例



六福熏酱拼盘

¥88/例



熏酱发财猪手

¥58/个

经老火慢熏、匠心卤制，荟萃荤素，滋味丰盈。
酱香醇厚不腻，熏香绵长回甘，
佐酒配餐、小聚分享皆宜，一口尽品地道熏酱本味。



巧手金丝萝卜苗

¥36/例



潮州咸菜拌脆蛰

¥38/例

地道潮州风味，咸香爽脆双绝
咸菜鲜爽解腻，海蛰脆嫩弹牙
口感清爽开胃，鲜脆爽口

清甜果味遇上脆嫩穿心莲
爽口解腻，果香清新
脆嫩多汁，解辣又开胃，一口沁凉回甘

果味穿心莲

¥48/例



全福大拌菜

¥48/例



川香口水牛肉

¥68/例





鲜果缤纷沙拉

¥48/例



镇江香醋海蜇头

¥48/例



炝拌香薰百叶卷

¥28/例



鲍片老虎菜

¥48/例

精选开胃小菜，口感脆嫩弹滑，醋香清冽醇厚，鲜爽入味，食之清爽解腻，唇齿留香。



樱花虾炝拌小菜心

¥38/例

樱花虾鲜香味浓，菜心脆嫩清甜
热油炝香，鲜爽入味，一口鲜脆，满口回甘



自制老式皮冻

¥38/例



田园丰收菜

¥48/例

麻酱手工拉皮

¥48/例



海胆丝瓜尖

¥48/例



清凉解酒菜

¥36/例



捞汁海鲜汇

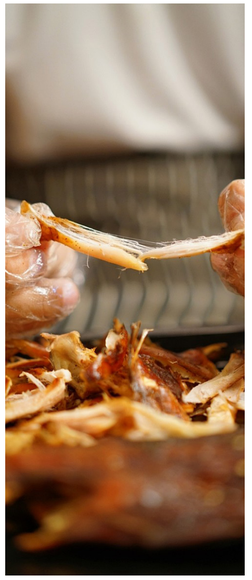
¥88/例



老长春手撕熏鸡

¥98/只

老长春手撕熏鸡，木火慢熏，皮香肉嫩
手撕更入味，咸香不柴，一口尝尽地道老味



精美各吃

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴





鲍汁慢煨南非干鲍，胶质浓郁，鲍香醇厚。
口感软糯弹牙，汁浓味鲜，尽显高端宴席质感。



鲍汁辽参扣饭

¥78/例



鲜鲍鱼辽参

¥118/例

山海臻味，鲍汁匠心慢煨

鲍鱼肥厚，辽参弹嫩，浓汁鲜醇

一席尽享深海珍味，宴客显贵，滋补入味



鲍汁佛跳墙

¥98/位

鲍汁浓醇挂鲜，山海珍馐入坛慢煨，参鲍软糯胶滑，鲜味层层入口，一碗鲍汁佛跳墙，尽品佳宴珍馐本味

鲜鲍鱼一扣饭

¥46/位





小米辽参

¥78/位



原盅鸽子汤

¥48/位

清润炖鲜，温补平和，慢煨乳鸽，汤色清透
肉质细嫩，暖心益气，滋养润燥，一碗入腹暖意融融



原盅菌菇汤

¥18/位

甄选山野珍菌，恪守自然本味，以天然鲜菌慢火细炖，汤底清润甘醇
凝萃山林灵气，温润滋养身心，入口鲜醇回甘，滋味天然纯粹



松茸鸡汤

¥58/位

主厨推荐

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴



松鼠桂花鱼

¥188/例

色泽金黄诱人，外皮酥脆，内里细嫩。
酸甜酱汁均匀裹附，入口鲜香酥脆，清爽不腻，形味俱佳，风味出众。



糖醋脆皮锅包虾

¥78/例



手撕牛肉

¥168/例



芹香酥脆手剥虾

¥78/例

芹香清鲜提味，虾肉弹嫩鲜甜
满口清鲜不腻，鲜香爽口，开胃怡人



麒麟白玉桂花鱼

¥188/例

麒麟造型雅致大气，鱼肉鲜嫩如玉，刀工细腻，片薄匀净，清蒸之后清润回甘，鲜香清雅，食之不腻，形味兼备



砂锅五香肘花

¥98/例

砂锅慢煨锁存本味，五香醇厚沁透肌理。
肘花紧实弹嫩，肉香浓郁不腻，文火煨制而成，风味醇厚绵长。



脆皮火燎油边

¥138/例

擂辣椒海参小炒肉

¥208/例

擂椒香辣够劲，海参鲜爽弹嫩
肉香入味，一口鲜辣过瘾







一品全家福

¥208/例



砂锅全福牛肋骨

¥168/例

砂锅慢焖锁浓香，牛肋肉嫩烂入味
酱香醇厚入骨，肉质紧实弹牙，软烂不柴
一锅呈祥，意蕴圆满，肉香馥郁，回味悠长



剁椒银丝江白鱼

¥138/例

剁椒鲜辣入味，滋味醇厚
口感清爽滑嫩，咸鲜适口，余味悠长



秘制烧鳗鱼

¥188/例

肉质丰腴软糯，酱汁浓醇入味。
口感绵密细腻，鲜香醇厚，回味绵长。



明炉碧绿蒜香虾

¥98/例







红烧鱼头浓油赤酱，鲜醇入味裹满浓汤
巨无霸大油条吸饱汤汁，外酥里软，一口鲜香爆汁

葱烧鱼头配半米油条

¥188/例

川湘风味

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴



青一色毛血旺

¥88/例



湖南腊肉炒烟笋

¥48/例



衡阳小炒白芸豆

¥48/例



剁椒鱼头乌冬面

¥128/例

以食为鉴 品味匠心



干煸香辣牛蛙

¥98/例



衡阳小炒猪脚筋 ¥58/例



湘味小炒黄牛肉 ¥68/例



干锅辣鸭头 ¥88/例

外皮焦香紧实，肉质筋韧入味
辛香醇厚不燥，滋味浓郁绵长，食之唇齿留香



川渝水煮肉片 ¥68/例



川香水煮鱼

活鱼现杀

¥128/例





青柠酸菜鱼

活鱼现杀

¥128/例

融合·精炒

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴



德国咸蹄杂粮包

¥88/例

德国咸蹄肉质紧实咸香，肥而不腻。
搭配杂粮包口感麦香醇厚，层次丰富，咸鲜适口，余味绵长。



石锅黑椒鲍菇脆舌

¥88/例



油焖元宝虾

海味鲜醇，旺火油爆锁香
虾壳脆亮泛红，虾肉紧实鲜甜，咸香入味

¥78/例



宫保鸡丁

¥48/例



铁板火爆双花

¥58/例



干炸黄花鱼

¥68/六条



酥香五花腩

¥68/例

外皮焦香酥脆，内里脂糯回甘

五花腩肥瘦相间，咸香入味不腻口，一口酥香爆汁

老式溜肥肠

¥68/例



火爆溜腰花

¥58/例



美极椒盐虾

¥78/例



金沙蛋黄焗藕夹

¥42/例





传统溜肉段

¥48/例



葱爆铁板羊腿肉 ¥98/例



回京小肉丸

¥58/例



奇味脆皮豆腐

¥48/例



酥香炸透，满口鲜甜
小河虾金黄焦脆连壳都能嚼香入味，咸鲜干脆



椒盐东山小羊排

¥168/例

椒盐焦香入骨，羊排鲜嫩不膻
外皮酥香爆盐鲜，内里肉嫩多汁，一口香麻入味



铁板韭香鱿鱼

¥68/例

韭香浓郁提鲜，鱿鱼脆嫩弹牙！
猛火快炒锁风味，鲜香入味不腥。



干煸薯仔大黄蛹

¥68/例



吊炉琵琶鸭

¥78/例

浓香风味

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴



石锅海皇豆腐

¥58/例

石锅滚烫锁鲜，海皇酱汁浓郁
豆腐嫩滑入味，鲜醇回甘，一口鲜香暖心



红烧狮子头

¥78/例



红烧肉焖蛋

¥88/例

红烧肉色泽红亮，肥腴软糯，入口即化
鹌鹑蛋吸饱肉汁，绵密入味，滋味醇厚绵长



农家一锅出

¥58/例



排骨焖黄金钩

¥58/例



砂锅汆白肉血肠

¥66/例



手打肉丸炖白菜粉

¥48/例





小鸡炖蘑菇粉

¥88/例





羊排焖山药

¥128/例



黄焖黑椒牛肉

¥158/例



葱烧蹄筋赤松茸

¥128/例



鲍鱼焖红烧肉

¥168/五只

京葱鲍鱼炖土豆

¥128/五只



另加牛鞭 ¥128/例

珍菌炖甲鱼 ¥228/例

鲜醇滋补，温润回甘，甲鱼嫩而不腥
菌菇汇山野鲜香，慢炖出浓汤，清润补益



安格斯牛肉炖番茄

¥98/例



长白泉水焖柳根

¥98/例



豆豉剁椒海鲈鱼

¥98/例

番茄浓甜入味，牛肉嫩而不柴。
酸甜醇厚暖汤，肉香软烂开胃，食之温润适口。

精美甜菜

吉悦府中餐厅、欢聚美好时刻
一席精致佳肴、鲜爽入味、醇香绵长
主厨以匠心巧艺、启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴





传统锅包肉

¥58/例

外皮酥香，内里细嫩，芡汁亮泽酸甜。
色泽金黄酥脆，唇齿留香，风味醇厚地道，为东北经典名菜。



拔丝人参

¥98/例



黄金香酥芋

¥28/例



鲜果咕咾肉

¥78/例



拔丝地瓜

¥48/例





雪衣豆沙

¥58/例

外皮蓬松绵软，口感轻盈细腻，内馅绵密香甜，入口柔和不腻，余味清甜悠长。

清炒时蔬 /

吉悦府中餐厅，欢聚美好时刻
一席精致佳肴，鲜爽入味，醇香绵长
主厨以匠心巧艺，启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴



衡阳小炒香莴笋

¥46/例

莴笋脆嫩鲜爽，清香沁齿，小炒入味后咸鲜适口
口感爽脆利落，清润不腻，唇齿间尽是自然鲜香



森林小炒

¥46/例



特色扒全茄

¥38/例



小炒豆芽菜

¥28/例



树椒土豆丝

¥28/例



西芹炒秋耳

¥38/例



白灼罗马生菜

¥38/例



白灼供港菜心

¥38/例

做法：清炒/蒜蓉



翠绿瓜钱菊花蛰

¥48/例

时蔬鲜嫩爽脆，清鲜回甘，经快火轻炒锁住本味，色泽鲜亮，口感清爽不腻。
自然鲜香纯粹，食之满口清新，淡雅怡人。



煎炒上海青菜胆

¥46/例



锅气高山西兰花苗

¥48/例



豆豉鲮鱼油麦菜

¥48/例



腊味荷兰豆

¥48/例

主食系列

吉悦府中餐厅，欢聚美好时刻
一席精致佳肴，鲜爽入味，醇香绵长
主厨以匠心巧艺，启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴



驴肉蒸饺

¥48/十只



玉米面蒸饺

¥36/例

鲜香驴肉蒸饺，皮薄馅足多汁，一口鲜香入味。



炸酱面

¥12/碗



牛肉面

¥48/碗

面条筋道爽滑，牛肉软烂入味
汤汁醇厚鲜香，入口温润适口，回味悠长



鲜玉米发糕

¥38/例

质地松软绵密，带着天然谷物的清甜，口感温润不燥，入口细腻柔和，麦香与玉米清香相融，食后回甘绵长。



素三鲜/肉三鲜/酸菜水饺

¥38/例



黄金丝儿饼

¥36/盘/五张



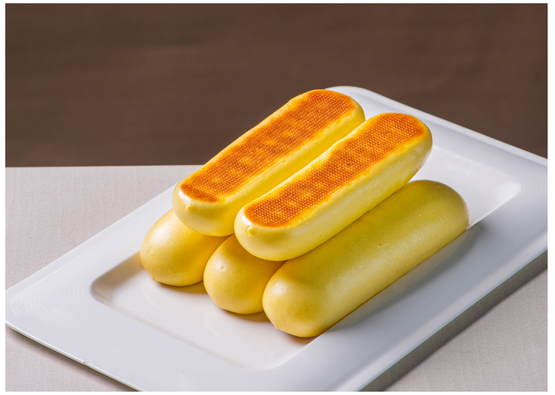
韭菜盒子

¥36/盘/五张



香酥糖饼

¥28/例



玉米棒棒馍

¥36/例



牛肉馅饼

¥8/张



扬州炒饭

¥38/例



奶香手抓饼

¥28/例

层次分明，外皮酥香松脆，内里绵软柔韧，奶香浓郁醇厚
入口层次丰富，香而不腻



草莓慕斯 ¥48/位



提拉米苏 ¥48/位

大果盘 ¥188/例



石斑鱼

做法：清蒸/红烧/豉油

¥时价/例

深海石斑肉质紧实细嫩，蕴有天然海味清鲜
清蒸之后汁水丰盈，入口滑润回甘，尽显纯粹鲜甜本味

桂鱼	（清蒸，红烧）	时价
鲈鱼	（清蒸，红烧）	时价
基围虾	（白灼，盐水）	时价
斑节虾	（白灼，盐水）	时价
鲍鱼	（蒜蓉，清蒸，豆豉）	时价
生蚝	（蒜蓉，清蒸，压锅）	时价
多宝鱼	（清蒸，红烧）	时价

酒水系列

吉悦府中餐厅，欢聚美好时刻
一席精致佳肴，鲜爽入味，醇香绵长
主厨以匠心巧艺，启幕团圆欢宴
让每一次相聚都有滋味相伴

鲜榨果汁系列

西瓜汁

¥68/扎



香橙汁

¥98/扎



菇娘汁

¥68/扎



玉米汁

¥68/扎



白酒系列

贵州安酒 (30 年)	53 °	3999 元
贵州安酒 (15 年)	53 °	1999 元
贵州安酒经典	53 °	1199 元
贵州安酒臻藏	53 °	699 元
酱传安酒金樽	53 °	388 元
酱传安酒红瓶	53 °	268 元
五粮液	52 °	1488 元
百金樽 15 年	53 °	1158 元
百金樽 10 年	53 °	798 元
洮儿河 30 年	52 °	408 元
洮儿河 20 年	52 °	298 元

红酒系列

天路干露赤霞珠	168 元
小木桐 (法国)	3588 元
贝翠林干红	688 元
法国雷沃堡	1288 元

屈臣氏原味	12 元 / 听
屈臣氏香草味	12 元 / 听
可口可乐	8 元 / 听
雪碧	8 元 / 听
百岁山	8 元 / 瓶

啤酒系列

青岛优质	12 元 / 瓶
青岛纯生	18 元 / 瓶
青岛干啤	10 元 / 瓶
燕京 U8	12 元 / 瓶