



乐记有品 · 潮味不凡

潮汕于外，是中国别具盛名的美食标签。它孕育于四季常青、
产丰富的广东，在饮食上，有着得天独厚的优势。

更懂得遵循自然之道，从食物中获取源源不竭的能量。

正所谓春有百花秋有月，夏有凉风冬有雪。好时节需佳味相配。

Le + 潮味的厨艺美味娓娓道来，匠心沉淀一款款精致菜肴，
在辗转不停的探索之中，带领食客品尽潮汕风味。

生腌牛田洋咸膏蟹
Marinated Chaozhou Salty Crab
328.00元/只



招牌菜

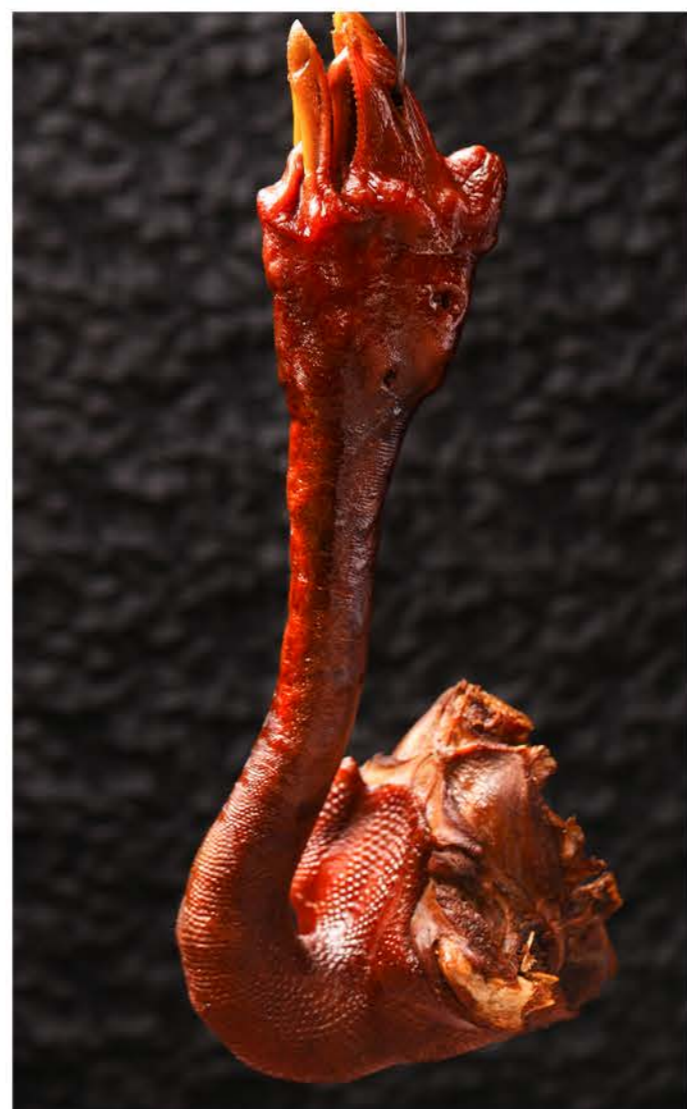
金牌推薦

GOLD RECOMMENDATION
CLASSIC CUISINE
—— 走进潮汕 ——

潮州豆酱烧深海东星斑
Chaozhou Bean Sauce Braised Deep
Sea East Star Spot
688.00元/条



金奖浓汤鸡煲翅 268.00元/位



卤水24个月狮头鹅头 688.00元/条
卤水60个月狮头鹅头 1388.00元/半条 2488.00元/条



金稻路易酱焗龙虾 788.00元/只



远年花雕熟醉虾 (8只) 268.00元/份



新派头手紫菜酥皮蚝仔烙 78.00元/份



潮汕海鲜沙锅粥 388.00元/4位



走進潮汕

一缕卤香，传递着潮汕的美好风俗，
卤水是凉菜的一种，潮州的传统特色之一，
将精选的食材放入其中，加热卤制，形成各种卤味，
如卤水鹅、卤水鸭等，口味鲜美，肥而不腻。

CEPHALIC DISC
GUSTATORY FEAST
COLD DISH
精选自然食材 匠心制作

潮汕风味

凉菜

一种美妙的味觉盛宴

一個美麗的故事，彼此開始

牛油果肉柔軟、細膩，還有多种新鮮蔬菜，現拌現吃，
那个爽脆的口感是最让人舒心的。不仅能調節口味，
还会刺激食欲，让胃口大开。

油醋汁牛油果蔬菜沙拉
Avocado Vegetable Salad with
Oil and Vinegar Sauce

78.00
元/份



南姜菜拌爽口咸菜
Refreshing pickles with
ginger foam

38.00
元/份



忘不了汁鲜鲍鱼
Can't Forget Fresh
Abalone in Sauce

138.00
元/份



老虎菜拌深海参
Mixed Deep Sea Cucumber
with Tiger Vegetables

168.00
元/份





翡翠拌九年百合
Mixed Nine Year Lily
with Jade

58.00 元/份

櫻花蝦炆拌椿菜
Cherry blossom shrimp with
toon vegetables

58.00 元/份

一吃就停不下來
一吃就忘不了



播椒醬配變蛋
Char-grilled Chili Pepper
and Century Eggs

58.00 元/份



真材實料才能做出的好味道 皮一下 很開心

堅持精選鮮活皮皮蝦，從源頭把關保證原材料的新鮮，
口感鮮香美味，舌尖誘惑，令人欲罷不能。

潮汕生腌皮皮蝦

Marinated Raw Mantis Shrimp
with Spicy Soya Dressing

128.00 元/份



肉質丰厚 色澤誘人

忘不了汁小花螺

Sea Snails Marinated with
Fresh Basil and Garlic

98.00 元/份



勾魂美味 芳香四溢

每只都由蟹农细细挑选，食材新鲜
蟹壳里全是蟹黄和蟹膏，肥嫩香喷喷，肉质细嫩，美味独特。

生腌牛田洋咸膏蟹

Marinated Chaozhou Salty Crab

328.00元/只



远年花雕熟醉虾 (8只)

10yrs Old Shaoxing Wine Marinated
Roche Shrimps (8 Pieces)

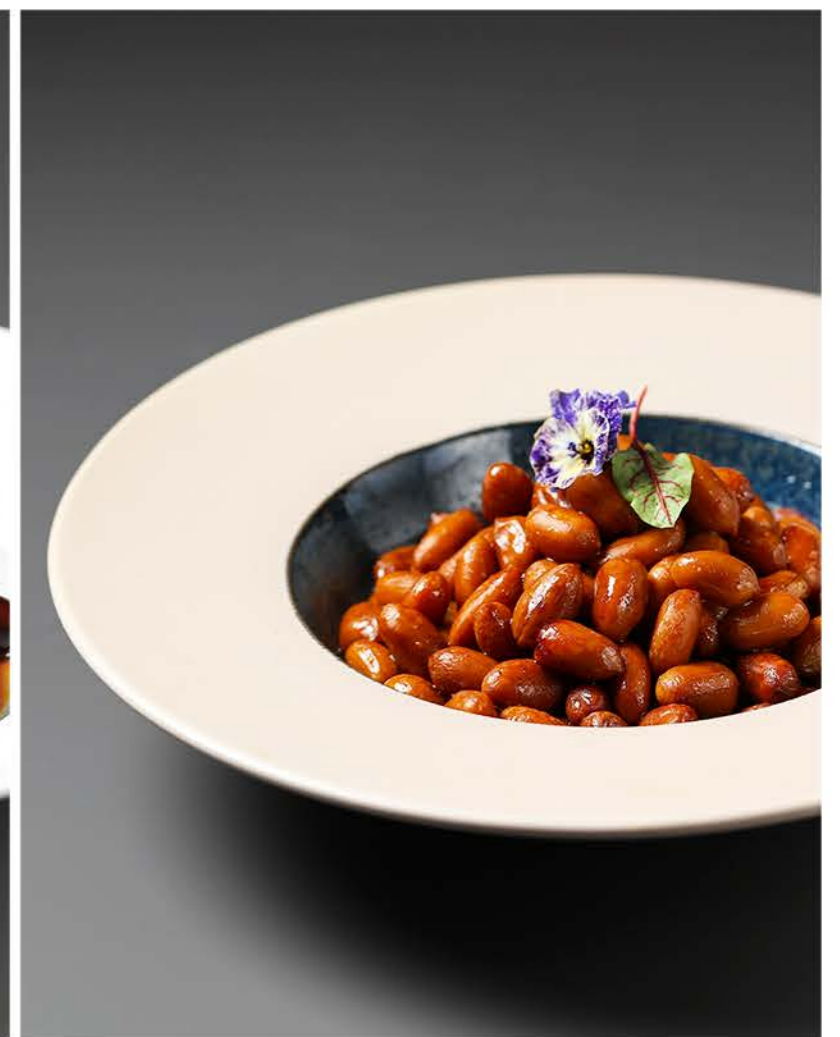
268.00元/份



捞汁秋葵黑木耳

Black fungus with okra in sauce

58.00元/份



卤水大粒花生米

Marinated large grain peanuts

52.00元/份

肉質鮮嫩的羔魷仔，祇祇都能看到膏
唇齒間滿滿濃香，
一咬爆膏的爽嫩魷魚仔吃完有點上頭！



潮州打冷南澳魷魚筒
Chaozhou Chilled Nan'ao Squid Tube
198.00元/条

完美詮釋何謂原汁原味
魚肉質厚實且細膩

潮州打冷鮮馬友魚
Chaozhou chilled fresh horsefish

268.00元/条





「斫鵝肉請人客」
潮汕的鹵水獨步天下

鵝头上的肉，皮韧而肉嫩，
鵝头多骨，而紧贴鵝头那层皮儿滋味最透，
鵝脑最是糯，一嚼一口香，

卤水 24 个月狮头鵝头
24 Months Lion Head Goose
Head in Brine

688.00
元/条

卤水 60 个月狮头鵝头
Marinated 60 Months Lion Head
Goose Head

1388.00
元/半条

2488.00
元/条



卤水狮头鵝掌

Marinated Lion Head Goose Feet

128.00元/只



卤水狮头鵝翅

Marinated Lion Head Goose Wing

98.00元/只



肉質緊實肥瘦均勻而不膩
肉香有嚼勁
外皮軟爛香滑入味

油光發亮的外表，與入味的肉質，
還有那皮下滿滿的膠原蛋白；
既能吃到皮的爽脆，也能吃到肉的厚實。



卤水狮头鹅五拼

Marinated lion head goose five pieces

298.00元/份

肉質緊實肥瘦均勻而不膩
肉香有嚼勁
外皮軟爛香滑入味



卤水狮头鹅三拼

A lion's head and a goose in brine

158.00元/份



卤水鹅肝拼鹅肠

Confit Goose Liver & Poached
Goose Intestines

188.00 元/份



卤水狮头鹅肝

Marinated lion head foie gras

188.00 元/份



卤水狮头鹅肠

Marinated lion head goose intestine

168.00 元/份





卤水鹅肉拼鹅胗

Marinated Goose Meat and
Goose Gizzard Platter

138.00元/份

油光发亮的外表，与入味的肉质，
还有那皮下满满的胶原蛋白；
既能吃到胗的爽脆、也能吃到肉的厚实。



“一鸽胜九鸡”



Le+脆皮乳鸽子

Le+ Crispy Baby Pigeon

72.00元/只

妙龄鸽以谷物饲养26天，肉质鲜嫩，
肌间脂肪相对丰富口感多汁，
传统古法食材腌制，味觉层次丰富。



卤水狮头鹅肉拼豆腐

Marinated Lion Head Goose
Meat with Tofu

88.00元/份



卤水狮头鹅胗

Fresh Okra & Black Fungus
Citrus Soy Dressing

128.00元/份

白切清远走地鸡

White cut Qingyuan
walking chicken

168.00元/份





走進潮汕

《心传》中讲到：
「有一千双手，就有一千种味道。
中国烹饪，无比神秘，难以复制。从深山到闹市，
厨艺的传授仍然遵循口耳相传、心领神会的传统方式。
祖先的智慧，家族的秘密，师徒的心诀，食客的领悟，
美味的每一个瞬间，无不用心创造，代代传承。」
其中火候最为关键，对火候要求到极致的啫啫煲。

STIR-FRY
PURE NATURAL
DELIVERING DELICIOUS FOOD

精选自然食材 匠心制作

潮汕风味

热菜

把控火候的极致



海味十足，美味佳肴
如此美味您怎能错过！

首先，甄选新鲜食材，空运至北京，第二，配以普宁豆酱，独家秘制，鱼肉入口鲜嫩弹牙，雪白的鱼肉和酱汁相结合，在口中擦出火花。

潮州豆酱烧深海东星斑
Chaozhou Bean Sauce Braised Deep Sea East Star Spot
688.00元/条



金稻路易酱焗龙虾
Baked Lobster with Golden Rice and Louis Sauce
788.00元/只



清蒸腊味三宝拼
Steamed Cured Meat with Three Treasures
188.00元/份



All picture in this menu are for reference only • 图片仅供参考 出品以实物为准



新派头手紫菜酥皮蚝仔烙

Xinpaitou Crispy Oyster Roast

78.00元/份



金不换红米肉炸春卷

Deep fried Spring rolls with red rice and meat

148.00元/份

選用肥瘦相間的肋骨肉，
炸至金黃酥脆，
一口咬下去，外酥里嫩；
飽含酥潤的豬油香。

怀旧海山骨

Nostalgia Sea Mountain Bone

188.00元/份



高端的食材往往
只需要最簡單的烹飪方式

严选品质，纹理清晰，好食材让美味更纯粹
肉质鲜嫩，丰盈的肉汁能溶化你所有的烦恼。

香煎雪花牛肋排
Pan-Fried Snow Beef Ribs
288.00元/例



海鮮美味撲面而來
回味無窮

擂辣椒炒海螺片
Stir-Fried Sea Conch Slices
with Green Pepper
388.00元/例





金燦燦的酥皮
包裹著細嫩的魚肉

香煎拖網鸚哥魚
Pan-Fried Trawl Parrot Fish

188.00元/條

魚中貴族
清甜細膩無小刺



金醬蒸拖網本港小斗鯧
Steamed Hong Kong Trawl
Pomfret with Golden Sauce

138.00元/條



梅子醬蒸拖網本港大斗鯧

Steamed Local Trawl Pomfret with Plum Sauce

1280.00元/條 (1000g)

酸中帶甜
吃起來鮮嫩可口

“一魚抵萬鮮的大斗鯧”
味鮮骨軟,香煎是更美味。



香煎拖網本港大斗鯧

Pan fried local trawl pomfret

1280.00元/條 (1000g)

鮮、香、辣的交織
慢慢的吮著吃著太過癮



金不换红胡椒虾

Fried Puning Tofu with Fresh Mint and Dips

128.00元/例



瑶柱冬菜吊瓜煮鱼鳔

Yaozhu, Winter Vegetable, Hanggua,
Boiled Fish Float

238.00元/例



海边的小炖菜

Small stewed vegetables
by the seaside

88.00元/例



胡椒咸菜炒猪肚

Stir-fried pork tripe with salted vegetable and pepper

128.00元/例

芥兰炒广东腊味

Fried Guangdong Preserved Meat with Chinese kale

98.00元/例



碧绿炒带膏本港鱿鱼

Trio Braised Goose Platter

148.00元/例



沙茶皇芥兰炒雪花牛肉

Sauted Snow Beef with Tsai
Tsai and Broccoli

168.00元/例





慢炖萝卜牛筋腩煲

Slow-cooked radish beef tendon
brisket in Casserole

98.00元/煲



酥炸自制五香粿肉

Fried Pork Mince Fritters
Wrapped in Tofu Skin

78.00元/例



椰香荔芋茨实煲

Coconut flavored lychee
and taro casserole

88.00元/煲



潮州笋衣辣炒肉

Chaozhou Bamboo Shoot
and Chili Fried Pork

78.00元/例



炸普宁豆腐配薄荷叶

Fried Puning Tofu with Mint Leaves

59.00元/例



玫瑰酒啫啫牛舌煲

Sautéed Ox Tongue with Black Pepper and Rose wine

98.00元/例



冷味啫啫大肠

Clay Pot Baked Sizzling Pork Intestines

88.00元/例

“旺火生啫跑菜上”
每一口都讓你回味無窮

潮式花腩苦瓜煲
Chaozhou style pork belly and bitter gourd pot

79.00元/例

苦瓜烩花胶扒
Braised Bitter Melon with Flower Glue

288.00元/位



九层塔薄壳米烧茄子

Nine story tower thin shell rice braised eggplant

78.00元/例

啫啫花胶走地鸡煲
Braised Chicken with Flower Glue

188.00元/例



猶如時光倒流二十年
懷舊而又美味的傳統粵菜

潮味鮑魚一品煲

chaowei Abalone Seafood Casserole

498.00元/煲





走進潮汕

江河湖海多鱼虾蟹贝，
得天地时令之馈赠成就鲜的千变万化；
不管清蒸熬煮，还是爆炒，
慢熟与狂野的表现形式不同，
却是捕渔人呈现的方式，鲜到饕客舌尖。

SEA FOOD
CAREFULLY SELECTED

TASTABLE FRESH
精选自然食材 匠心制作

潮汕风味

海味

得天地时令之馈赠

一唱雄雞天下白，
濃湯煲翅神州鮮。



金奖浓汤鸡煲翅

Golden Award Chicken Shark's
Fin in Thick Soup

268.00元/位



金黃的外皮酥脆可口，
咬一口，品嚐內里的爽滑細膩，
強強聯手帶來不一樣的味覺盛宴。



鱼子酱脆皮金沙参

Sautéed Ox Tongue with Black
Pepper and Rose wine

148.00元/位



鱼子酱脆皮花胶扒

Sautéed Ox Tongue with Black
Pepper and Rose wine

288.00元/位

蟹里“美人” 其味道無與倫比！

红蟹属于海蟹，带着淡淡的海水的咸香，
花纹漂亮鲜艳、体型大且饱满，
蟹肉肉质更显鲜美肥嫩，
更显其独特的风味。



潮州大红蟹（打冷）

Chaozhou Style King Crab
(Served Cold)

时价



古法扣糖心吉品鲍

The ancient method buckle sweet
heart Jipingabalone

488.00元/只



鲍汁扣厚花胶公扒

Braised Abalone Sauce with Thick Flower Glue

488.00元/位



堂灼本港响螺扒（提前预定）

Chaozhou Speciality Blanched
Sea Conch Steaks

时价

醇厚滋味
随心享用



靈魂底湯
方能成就那
一口鮮美；
味道鮮美，
清爽可口。

潮州清汤大鲍翅
Chaozhou Clear Soup with Shark's Fin

688.00元/位



浓鸡汤烩花胶
Stewed Chicken Soup with Flower Glue

288.00元/位



走進潮汕

一品人間味，盡在湯中嘗。
熱氣騰騰的湯，熏着浓浓的肉香，
滿口鮮美，令人賞心悅目；
湯的顏色清亮、活潑，口味鮮美，引人食欲，
好湯如美酒一飲而盡，舌舔唇邊回味無窮。

SOUP
HOT POT SOUP
SELECTED INGREDIENTS
精選自然食材 匠心製作

潮汕風味

湯品

火候十足 味道濃郁

鮮味濃郁
花膠溶在口中的美味



羊肚菌炖花胶汤
Stewed Flower Glue Soup
with Morchella Mushroom

288.00元/位



青橄榄炖响螺汤
Green Olive Stewed Conch Soup

198.00元/位



生拆蟹肉护国菜羹
Braised Crab Meat with Chinese
Vegetable Soup

128.00元/位



鴨肉軟爛鮮味
口感甘潤

自制咸柠檬炖蜆鸭汤

Homemade Salted Lemon Stewed Clam and Duck Soup

588.00元/呈 (供4—6位)

牛油果肉柔软、细腻，还有多种新鲜蔬菜，现拌现吃，那个爽脆的口感是最让人舒心的。不仅能调节口味，还会刺激食欲，让胃口大开。



自制咸柠檬炖蜆鸭汤

Homemade Salted Lemon Stewed Clam and Duck Soup

88.00元/位



潮州包心芥菜炖陈肾汤

Chaozhou Shepherd's Purse and Vegetable Heart Stewed with Chen Shen Tang

88.00元/位

芥菜本身就很鲜，即便白水煮也能充分散发它的清香，它是“菜中之甘草”，结合陈肾鲜美细腻；炖出来的汤清香而不油腻，非常爽口。



野生芫茜炖老鸡汤

Wild Parsley braised in chicken broth

88.00元/位



石橄榄炖老鸽汤

Stewed Old Pigeon Soup with Stone Olives

鴨肉軟爛鮮味

口感甘潤

88.00元/位

源于大自然的馈赠 的新鲜美味

新鲜蔬菜，清甜爽口，汁水充盈，
源于大自然赐予的新鲜美味。

· 潮州麻叶
Chaozhou Clear Soup with Shark's Fin 88.00元/例

· 潮州椿菜
Boiled Chaozhou Toon Sprouts 68.00元/例

· 广东芥兰
Chinese Kale 68.00元/例

· 罗马生菜
Roman lettuce 58.00元/例

· 番薯叶
Stir Fried Sweet Yam Leaves 68.00元/例

· 大芥菜
Chaozhou Clear Soup with Shark's Fin 68.00元/例

· 空心菜
Chaozhou Clear Soup with Shark's Fin 68.00元/例

· 斗白苗
Chaozhou Clear Soup with Shark's Fin 78.00元/例

* 制作方式：普宁豆酱炒、蒜蓉清炒、浓汤煮、啫啫、白灼





走進潮汕

百种人，百样米；
包含着各种美味的口感和风味，
丰富多彩的美食让人看了就垂涎欲滴，
作为餐桌最后的主角，
一口下去，满口都是幸福的味道。

SOUP
HOT POT SOUP
SELECTED INGREDIENTS

精選自然食材 匠心製作

潮汕風味

主食·甜品

餐桌上最后的主角

广东腊味煲仔饭

Clay Baked Rice with Cured Meat and Sausages

198.00 元/4位

118.00 元/2位

腊味煲仔饭，老广味经典代表
油亮亮的腊肉腊肠，搭配飘香米饭
再淋上鲜美的特调酱汁，
酱汁米香互相交融吃一口，
一秒回到老广街头！



精選大米，米香味十足，
聯手廣式臘肉臘腸，
燜煮后粒粒分明，臘味飄香。



陈年萝卜干炒饭

Fried Rice with Pickled Turnip

68.00元/例



薄壳米香芋葱粒炒饭
Thin shell rice flavored taro and
chopped green onion Fried Rice

大米的甜，薄殼的鮮，
兩者相遇那獨特的口感，
讓人欲罷不能。

98.00
元例





鲍鱼鲜虾尧柱粥

Fresh Abalone, Prawns and
Dried Scallops Congee

168.00元/2位

328.00元/4位



尧柱菜粒粥

Dried Scallops and Vegetable Congee

68.00元/2位

118.00元/4位

潮汕砂锅粥
现熬才好喝



每一口都有料
不一样的鲜味

追寻鲜味，遵循味蕾，我们从不停歇
热粥滚烫，鲜味相连，我们，每一口都有料

潮汕海鲜沙锅粥

Chaoshan Seafood Congee Casserole

388.00元/4位



香煎家乡美点（红桃粿、鼠壳粿）

Pan-fried hometown beautiful point

58.00元/份

蒸熟后的鼠壳粿温润如玉，墨黑的外皮被馅料撑得通透，泛着诱人光泽，红桃粿表皮软糯，馅料咸香，非常的柔韧可口；两者无疑是最佳拍档，食之唇齿留香，令人回味无穷。



七彩海鲜炒潮汕面线

Colorful seafood fried Chaoshan noodles line

88.00元/例



双丸汤潮汕粿条

Beef and Fish Ball Broth with Rice Noodles

68.00元/碗



雪花牛肉炒粿条

Stir-Fried Rice Noodles with Beef Slices

78.00元/例

粿条是潮汕地区特有的风味主食，集简单营养、美味于一身。



高烧红心薯百合

High fever sweet potato lily

68.00元/例

红心薯口感粉糯细腻软糯香甜，
搭配百合成品颜色鲜艳，口感更加甜美。



特色葱香福果芋泥

Featured Scallion Fragrant Lucky
Fruit Taro Paste

58.00元/位

口感软糯香甜
口感一流

西施燕窝杏仁茶
Xishi Birds Nest Almond Tea

288.00
元/位



最經典的「尾甜」

福果芋泥甜过初恋，软到心头
潮汕宴席讲究「头甜尾甜」，
芋泥粘稠且软烂可口，福果口感甜脆，
整体吃起来却甜而不腻。



燕窝橙蜜福果芋泥

Bird's Nest Orange Honey Lucky Fruit Taro Paste

288.00元/位

芋头本身有着令人难以置信的香味，福果则软糯甘香，加上浓郁的燕窝香味，吃起来，还有淡淡的奶香味，绵密顺滑，口口生香，只要你的舌尖轻轻一碰，就会被它征服。



杨枝甘露

Chilled Mango Sago Smoothies

32.00元/位



西施杏仁茶鲜茨实

Xishi Almond Tea Fresh Gorgon fruit

38.00元/位

致贵宾:

本餐厅菜谱所有图片仅供参考，具体菜品以实物为准。

为了您的身体健康及安全，谢绝外带食品，温馨提醒您不要酒后开车。

请妥善保管好您的贵重物品，以免丢失或遗忘。

如果您和您的客人中有食物过敏史，有素食或回族等特殊忌口等需求，

请您在点菜前及时告知服务员，以便妥善安排。

请您在餐厅内走动时注意脚下，照顾好随行的老人和儿童。

WARM REMINDERS

All pictures of this restaurant menu are for reference only, the specific dishes in kind prevail.

For your health and safety, no food to take away, remind you not to drink and drive.

Please take good care of your valuables so as not to lose or forget them.

If you or your guests have a history of food allergy, vegetarian or special dietary requirements such as Hui,

Please inform the waiter before ordering for proper arrangement.

Please watch your step when walking in the restaurant and take care of the elderly and children accompanying you.