



世界上的每一处安缦都像一个“家”，用家乡菜来恭迎宾客自然是每个安缦“主人”的待客之道。养云安缦中餐厅辣竹向赣菜美食文化致敬，来自江西抚州的本土厨师班底，为宾客用心烹调来自大树老宅故乡的美味家宴。

Overlooking a bamboo grove with seven private dining rooms, Amanyangyun's Chinese restaurant Lazhu pays homage to the original home of the resort's camphor trees and Antique Villas – Jiangxi Province.

Lazhu serves a menu combining Jiangxi or 'Gan' cuisine with Cantonese favorites and local Shanghainese dishes.

山家三脆鲜 - 凉拌小香蕈，嫩笋和沙松尖

Exotic Porcini, Bamboo Shoot, Pine Leave Tips

笋蕈初萌杞采轩，燃松自煮供亲严。人间玉食何曾鄙，自是山林滋味甜。

松茸脆琅玕 - 油盐莴苣拌松茸

Seared Matsutake and Lettuce Roots

莴苣去叶、皮，寸切，沦以沸汤，捣姜、盐、糖，熟油拌渍。

酱熏黄鱼卷 - 葱姜酱卤小黄鱼

Crispy Crocker Fish Fillet tossed with Sweet Soy and Ginger Dressing

治黄鱼，去膛去骨，洗净；成卷毋令失之过；以糖、酱、姜、椒，熟油诸料调。

姜葱芦花鸡 - 浙江芦花鸡，广式姜葱蘸汁

Marinated Chicken with Onion Oil and Ginger Sauce

清代人袁枚《随园食单》称之：“鸡功最巨，诸菜赖之，故令羽族之首，而以他禽附之，作羽族单。”

辣椒擂松花 - 青辣椒豆豉擂皮蛋

Crushed Green Chili and Century Egg with Fermented Soy Bean

明火燎椒，脱籽去衣；豉汁擂椒，薄盐松花。

香茜卤顺风 - 黑毛猪耳，野生香菜和江西卤水

Porcine Ears and Caraway Salad with Chili Dressing

取猪耳一对，加葱、茴香，用酒、秋油、水一齐同煨。薄刀片之，仍以原卤拌食。

葱油海蜇头 - 舟山海蜇头，点蘸葱油和凉拌

Shredded Jellyfish with Onion Oil

良质海蜇头：色泽淡红，有光泽；边缘无杂质，肉质坚实而具有韧性，无汤心；口感脆嫩。

水库小鱼干 - 廖坊水库鲜鱼

Deep fry Dried Fish

产自抚州廖坊的小鱼干。先过油，炸至金黄色泽，用泉水，酱汁焖至而成。

松露杏鲍菇 - 云南黑松露，杏鲍菇

Mushroom with Black Truffle

杏鲍菇，又名刺芹侧耳，因其具有杏仁的香味和菌肉肥厚如鲍鱼的口感而得名。

广昌拌莲藕 - 小米椒，鲜莲藕

Lotus Root with Chili Oil

藕含有淀粉、蛋白质、维生素C，含糖量也很高，生吃鲜藕能清热解烦，解渴止呕。

桂花串蕃茄 - 蜂蜜，糖渍桂花

Marinated Tomato with Osmanthus Honey Sauce

桂花清可绝尘，浓能远溢，丛桂怒放，把酒赏桂，陈香扑鼻，令人神清气爽。

捞汁一口茄 - 芥末油，小茄子

Eggplant with Wasabi Sauce

果皮紫黑色，有光泽，籽少，味佳，不宜老化，抗病性强，是腌渍的最佳品种。

银杏炖水鸭 — Slowly Simmered Duck in Mineral Broth

温中下气，壮脾胃，止烦渴，破冷气，去腹胀。
水鸭上件，熬汤，滤净。

土鸡炖土蛋 — Farm Chicken & Egg Soup

顺肺气，开胸膈，温脾胃，进饮食，避瘟疫，除寒湿。

松茸海螺汤 — Sea Conch Soup with Matsutake

松茸被誉为“菌中之王”，具有提高免疫力；

羊肚菌花胶 — Fish Maw Soup with Wild Morchella

民间有“年年吃羊肚、八十照样满山走”的说法。

卤炙红酥手 — Light Soy and Herbs Glazed Pork Trotter 

猪手一枚，陈皮一钱，红枣四、五枚，煨软；起时以葱、椒、酒泼之，沥去陈皮红枣。

豫章香酥鸡 — “YU ZHANG” Crispy Chicken

多档竹架一付，寸许铜钩十余，肥鸡一枚治净，葱姜卤浸，入笼略烤；热油淋而酥之。

蜜汁南叉烧 — Honey Glazed “Char Siew” BBQ Pork

梅肉取净脂膜，每斤以黄酒一杯，麦糖两杯，酱油一酒杯，茴香花椒各一钱腌渍；炭火炙晒，反复以糖饴挂之。

赣卤酱猪手 — Braised Beef Shank with ChaoZhou Bittern

江西卤水用细猪骨、梅肉、老鸡、火腿，与八角、桂皮、香叶、甘草、罗汉果、丁香、等一同熬制而成。。

十六头干鲍 — Braised Whole Abalone

又名“海耳”，誉为“餐桌黄金，海珍之冠”。

蟹肉烩官燕 — Braised Superior Bird’s Nest in Brown Sauce

燕窝皆作玉色，不纯白也。

鲍汁扣刺参 — Braised Prickly Sea Cucumber in Abalone Sauce

刺参，无味之物，沙多气腥，最难讨好。然需检小刺参，先泡去沙泥，用肉汤滚泡三次，然后以鸡，肉两汁红煨极烂。

花胶瑶柱甫 — Braised Fish Maw and Conpoy in Oyster Sauce

江瑶柱出宁波，治法与蚶，蛏同。其鲜脆在柱，故剖壳时，多弃少取。

匡庐美蛙腿 Clay Pot Stewed Frog Leg with Fermented Chili 

牛蛙治净，去皮取肉，盐酒椒渍，拌粉过浆，与菌菇泡椒陶锅齐滚。

薯粉豚骨大鱼头 Simmered Yi-Huang Lake Fish Head

产自千岛湖的野生鱼头，汤汁乳白、鲜而不腥、肥而不腻，具有降低胆固醇、增进智力之功效，是顶级绿色安全食品。

醇卤红烧小鳊鱼 Braised Mandarin Fish in Chili Soy Gravy 

焊鱼双面，入酒、姜、酱、米椒、食盐、蒜头、菜油，慢炖入味。

松露碧绿镶虾球 Sautéed King Prawns with Truffle and Field Greens

明虾过浆，温油滑熟，取姜丝，松露调味，取绿叶调色。


椒盐金沙软壳蟹 Sautéed Scallops and Prawns with Sour Radish

带子裹浆，大虾过油，配以腌渍小萝卜，旺火快炒


姜茶脆皮黄鱼柳 Fried Fish Fillet with Ginger and Tea

斑鱼去骨，斩件，过油，焊鱼双面，配以自制XO酱。

东星斑 East Spotted Grouper

清蒸，冬菜蒸，
赣味金汤炖，泡椒菜花蒸

老虎斑 Tiger Grouper

清蒸，冬菜蒸，
泡椒菜花蒸

赣味白汁江鲶鱼 Yangtze River Catfish served in Jiangxi Flavored Soup

苏轼《戏作鲶鱼一绝》诗：“粉红石首仍无骨，雪白河豚不药人。

寄语天公与河伯，何妨乞与水精鳞”。

澳洲龙虾 Australian Lobster

上汤，姜葱炒，蒜茸粉丝蒸，芝士黄油焗，椒盐

小青龙 Green Lobster

上汤，姜葱炒，蒜茸粉丝蒸，赣汁

大连鲜鲍 Dalian Fresh Abalone

蒜茸粉丝蒸，豆豉粉丝蒸

豉椒酱爆竹蛭蚌

Wok-fried Bamboo Clam, Chili and Black Bean Sauce

松露脆米炒玉带

Sautéed Scallops with Black Truffle and Crispy-fried Rice

牛油果芥末虾球

Crispy Prawns with Wasabi Sauce and Avocado

小豆芽炒猪颈肉

Stir-fried Pork Neck with Bean Sprouts

蟹肉干捞焗粉丝

Sautéed Silk Noodles with Crab Meat

泰汁百花酿莲藕

Fried Lotus Root with Thailand Sauce

鸡枞三鲜鱼面筋

Sautéed Fish Gluten with Termitte Mushroom

小虾香葱鲜山药


Sautéed Fresh Yam with Scallion

银杏米汤浸菜胆

Poached Baby Cabbage, Gingko, Congee Soup


河虾仁葱油拌面


Noodles with River Shrimps and Scallion Oil

每逐青溪将回转-南昌陶炖鸭 
Slowly Simmered Nan-Chang Duck in Chili and Soy Gravy

亭上十分绿醪酒-崇仁焖麻鸡 
Stewed Chong-Ren Free Range Chicken

古道悠扬韵自留-干葱豆豉鸡
Braised Chicken Meat with Red Onion in Black Bean Sauce

亭上十分绿醪酒-芹香菜梗腊香肠 
Steamed JiangXi Sausage with Celery

腊望年岁盼高时-青蒜萍乡烟熏肉 
Sautéed "PingXiang" Smoked Pork Belly

金风玉露便逢时-余干辣椒小炒肉 
Fried Soy Pork with Garlic and Green Chili

映红光景盘中度-三杯蒜子炖肥肠 
Clay Stewed Pork Intestines with Garlic and Chili


丰年留客足酒豚-鄱阳藜蒿炒腊肉 
Stir-fried JiangXi Smoked Pork with Vegetable


亦栖亦遇而凭阻-临川辣卤烩牛杂 
Stewed Beef Trips in Spicy Chili and Soy Gravy


遁绵山野於岷隅-嫩芹快煸牛肉丝 
Stir Fried Beef with Young Local Celery and Red Chili

长髯主簿乌有金-干锅海南小牛肉 
Braised Beef with Chili Sauce

茅屋笑语碎碎事-银萝慢炖雪花牛 
Tenderly Braised Beef Brisket with Winter Turnip


啜 菽 - 马桥烩豆腐 
"Ma Qiao" Tofu Stewed with Light Soy in Clay Pot

荐 韭 - 青油煎豆腐 
Stir Fried Flat Chive and Pressed Bead-curd


玉 延 - 肉崧炒茄片 
Sautéed Eggplant with Pork

采 杞 - 松茸土鸡蛋
Sautéed Eggs with Matsutake

银 齋 - 银鱼焖冬瓜 
Sautéed White Gourd with Whitebait

山 笋 - 宜黄炒笋丝 
Sautéed Bamboo Strip with Chili

雍 菜 - 油渣时令菜
Sautéed Seasonal Vegetable with Crispy Pork Lard

采 杞 - 碎椒炒青瓜 
Sautéed Cucumber with Chili

玉 砖 - 水煮油麦菜
Poached Lettuces with Chili Sauce

玉 版 - 油淋罗马生菜
Sautéed Lettuce with Soya Sauce

线 粉 - 青蔬炒米粉 
Rice Noodles with Chili and Sliced Pork

鸡汤米粉 (面) Chicken Soup Rice Noodles with Vegetables

米粉是江西省著名的传统小吃食材。由水和大米制作而成，经过晒干成米粉干，为江南美食，富含淀粉、矿物质、各种人体所需维生素等。

海鲜炒麵 Fried Noodles with Seafood

将鸡蛋面入镬煸炒，用鲜虾，杂蔬伴之，放碗中。

和牛炒饭 Fried Rice with Wagyu Beef

“饭者，百味之本”。善煮饭者，难煮如蒸，依旧颗粒分明，入口软糯。

鱼籽玉带饺 Pork and Sea Scallop Dumpling

用薄面皮裹半露的馅料蒸熟，色鲜味美，质地爽润，爽口不腻。

蟹粉小笼 Steamed Juicy “XiaoLongBao” Crab Buns

闸蟹拆脍，和粉揉腻；捣肉制馅，挑团搦成。

萝卜丝酥饼 Crispy Pancake Stuffed with Turnip Strip and Ham

用上好的猪油，拌以适量蒸好的面粉，再和面成馅。火烧皮用香油和面，包制好入炉，用文火烘烤而成。其特点是皮酥，瓤有异香而不腻

白糖圈 Crispy Rice Dumpling Curly with Crystal Sugar

揉粉成团，擀细以成条绕指，入熟油炸脆，蘸白糖。

豆粉团 Rice Dumpling Dusted with Grinded Soy Bean

揉粉成团，治丸蒸熟，点以豆粉。

杨枝甘露 Chilled Creamy Mango Juice

抗菌消炎，祛痰止咳，降低血糖，具有明目的作用。

草莓柚子西米露 Chilled Sago Cream with Strawberry

草莓果肉多汁，含丰富维生素C，有特殊的浓郁水果芳香。

芦荟桃胶露 Chilled Sago Cream with Aloe

《本经逢原》：桃树上胶，最通津液，能治血淋，石淋。痘疮黑陷，必胜膏用之。