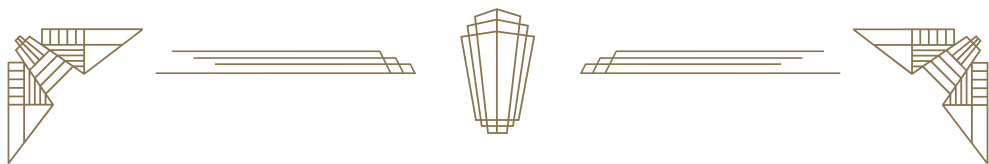


AURA味觉新章 | RELAXED, REFINED.

经典永恒, 邂逅现代摩登。
于此空间, 静享优雅此刻。

A space where timeless classics are
met with modern elegance.
Served daily, all day, with a conscious
sense of place.





BOUCHÉE | 小食 | SNACKS

人民币 RMB

腌制橄榄   98 元
混合橄榄配香草, 大蒜, 干辣椒, 面包片
MARINATED OLIVES
Selection of Olives Marinated with Fresh Herbs, Garlic, Dried Chili, Bread

烤薄饼 108 元
帕马臣芝士, 马斯卡彭芝士, 黑松露和芝麻菜
FLAT BREAD
Parmesan Cheese, Mascarpone Cheese, Black Truffle and Rocket Salad

法式冷切盘  198 元
甜椒干香肠, 普罗旺斯风味干香肠, 黑胡椒风味干香肠, 欧芹黄油和腌菜
CHARCUTERIE
Cured Dry Sausage, Dry Sausage With Herbs de Provence, Black Pepper Dry Sausage, Parsley Butter and Pickles

芝士拼盘 188 元
布里奶酪, 孔泰芝士, 大孔芝士配苏打饼干, 蜂蜜
ARTISANAL CHEESE SELECTION
Brie, Comté, Emmental with Crackers, Honey

芝士&冷切拼盘 368 元
ARTISANAL CHEESE & CHARCUTERIE SELECTION

SALADE | 沙拉 | SALADS

丽思牛油果沙拉  198 元
水煮大虾, 牛油果, 黄油生菜, 玛丽玫瑰汁酱
THE AVOCADO RITZ
Poached & Chilled Jumbo Shrimps, Avocado, Butter Lettuce, Sauce Marie Rose

时令蔬菜沙拉   138 元
时令水果, 开心果, 8年陈香脂醋和橄榄油
GREEN SALAD
Seasonal Fruit, Pistachio, 8 Year Aged Balsamic and Olive Oil
另加布拉塔芝士 188 元
BURRATA CHEESE

凯撒色拉 178 元
罗马生菜, 帕马森芝士, 烟熏培根, 香料面包, 凯撒酱
CAESAR SALAD
Romaine Lettuce, Parmesan, Smoked Bacon, Herb Croutons, Classic Caesar Dressing
另加烤鸡肉 208 元
CRISPY CONFIT CHICKEN
另加烤虾 218 元
GRILLED SHRIMP

金枪鱼尼斯色拉  228 元
香煎金枪鱼, 鹌鹑蛋, 土豆, 芦笋, 橄榄, 番茄
TUNA NICOISE SALAD
Seared Tuna, Quail Eggs, Potato, Asparagus, Olive, Tomato

 厨师推荐
Chef's recommendation

 可持续来源
Sustainably sourced

 纯素食
Vegan

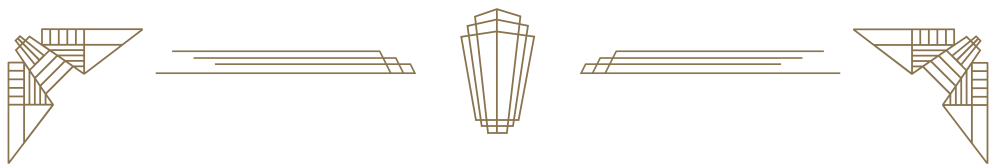
 无麸质
Gluten-free

 不含乳糖
Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





SANDWICH | 三明治 | SANDWICH

人民币 RMB

龙虾三明治 🍷

398 元

黄油慢煮加拿大龙虾, 玛丽玫瑰汁, 西芹, 鱼子酱, 黄油面包

LOBSTER ROLL

Butter Poached Canadian Lobster, Sauce Marie Rose, Celery, Caviar, Toasted Brioche

俱乐部三明治

238 元

鸡肉, 培根, 生菜, 番茄, 煎鸡蛋, 牛油果, 白吐司

THE CLUB

Chicken, Bacon, Lettuce, Tomato, Fried Egg, Avocado, White Toast

法式火腿芝士三明治

168 元

法式吐司, 火腿, 煎蛋, 格吕耶尔芝士, 法式白汁

CROQUE MADAME

French Toast, Ham, Fried Egg, Gruyère, Béchamel Sauce

丽思汉堡 🍷

268 元

和牛肉饼, 车达芝士, 培根, 烤洋葱, 生菜, 番茄, 芝麻面包

RITZ BURGER

Wagyu Patty, Cheddar Cheese, Bacon, Grilled Onions, Lettuce, Tomato, Sesame Seed Bun

AURA 汉堡 🍷

528 元

和牛肉饼, 烤加拿大龙虾(半只), 黑松露, 番茄沙莎, 芝麻面包

AURA BURGER

Wagyu Patty, Grilled Canadian Lobster (Half), Black Truffle, Tomato Salsa, Sesame Seed Bun

牛排三明治

268 元

烤澳洲M5和牛臀腰肉, 焦糖红洋葱, 辣根奶油, 芝麻菜, 车达芝士, 夏巴塔面包

STEAK SANDWICH

Grilled Wagyu Beef M5 Rump Cap, Caramelized Red Onion, Horseradish Cream, Rocket Salad, Cheddar Cheese, Ciabatta

牛油果和烟熏三文鱼贝果面包

228 元

香草奶油芝士

AVOCADO AND SMOKED SALMON BAGEL

Herbed Cream Cheese

扒时蔬帕尼尼和蔬菜沙拉 🌱

148 元

意大利节瓜, 青红圆椒, 紫苏酱

GRILLED VEGETABLE PANINI

Italian Zucchini, Green & Red Bell Pepper, Pesto on a Toasted Panini with Salad



厨师推荐
Chef's recommendation



可持续来源
Sustainably sourced



纯素食
Vegan



无麸质
Gluten-free

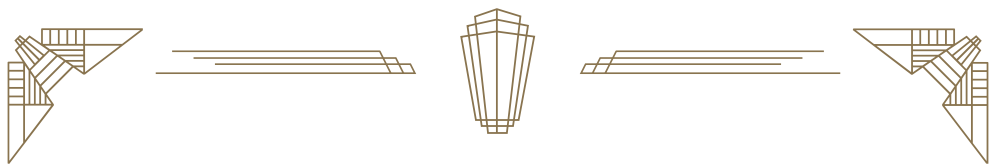


不含乳糖
Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





SOUPES & NOUILLES | 汤和面食 | SOUP & NOODLE

人民币 RMB

京葱土豆卡布奇诺汤 	128 元
黑松露及青豆 POTATO AND LEEK CAPPUCCINO Black Truffle and Marinated Peas	
本地时令蘑菇汤	148 元
香煎鸭肝和本地时令蘑菇 LOCALLY-SOURCED SEASONAL MUSHROOM SOUP Sautéed Duck Liver and Locally Sourced Seasonal Mushroom	
云吞面 	188 元
虾仁猪肉云吞, 鸡蛋面, 菜心 WONTON NOODLE SOUP Shrimp and Pork Wontons, Egg Noodles, Choy Sum	
上海风味红烧牛肉面 	188 元
上海红烧牛肉, 鸡蛋面, 菜心 SHANGHAI STYLE BRAISED BEEF NOODLE SOUP Shanghai Style Braised Beef, Egg Noodles, Choy Sum	
马来西亚叻沙	218 元
马来西亚辣味椰子汤, 米粉, 豆芽, 鱼饼, 大虾, 鸡蛋 PRAWN LAKSA Malaysian-Style Spicy Coconut Broth, Rice Noodles, Bean Sprouts, Fish Cake, Prawn, Egg	
炒粿条	188 元
槟城风味炒米粉, 海鲜, 香肠, 酱油, 鸡蛋, 蔬菜, 参巴辣酱 CHAR KWAY TEOW Penang-Style Wok-Fried Rice Noodles, Seafood, Chinese Sausages, Soy Sauce, Egg, Vegetables, Sambal Sauce	
上海风味素汤面 	98 元
干面, 蔬菜清汤, 松茸, 上海青, 酱油 SHANGHAI STYLE SOUP NOODLE Dry Noodle, Clean Vegetable Soup, Matsutake, Bok Choy, Soy Sauce	

 厨师推荐
Chef's recommendation

 可持续来源
Sustainably sourced

 纯素食
Vegan

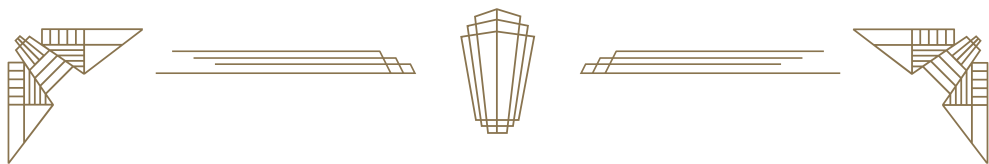
 无麸质
Gluten-free

 不含乳糖
Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





ENTRÉE | 开胃菜 | STARTER

人民币 RMB

冷吃海鲜拼盘(2人份) 888 元

加拿大龙虾, 青口贝, 明虾, 鲍鱼, 基围虾, 生蚝, 蛤蜊

柠檬, 红酒醋汁, 捞汁

CHILLED SEAFOOD FOR TWO

Chilled Canadian Lobster, Mussels, King Prawn, Abalone, Shrimp, Oysters, Clams

Lemon, Red Wine Vinegar, Seafood Soy Sauce

新鲜时令生蚝(3只,6只,12只) 108/208/398 元

柠檬,红酒醋汁

FRESHLY SHUCKED SEASONAL OYSTERS (3 PCS,6 PCS,12 PCS)

Lemon, Red Wine Vinegar

菠菜培根酱烤生蚝(3只,6只,12只) 128/228/438 元

LIGHTLY GRILLED OYSTERS WITH SPINACH AND BACON

(3 PCS, 6 PCS, 12 PCS)

精选牛里脊塔塔 218 元

香草, 洋葱, 大藏芥末和酸黄瓜

BEEF TARTAR

M3 Tenderloin, Herbs, Onion, Dijon Mustard and Cornichon



厨师推荐

Chef's recommendation



可持续来源

Sustainably sourced



纯素食

Vegan



无麸质

Gluten-free



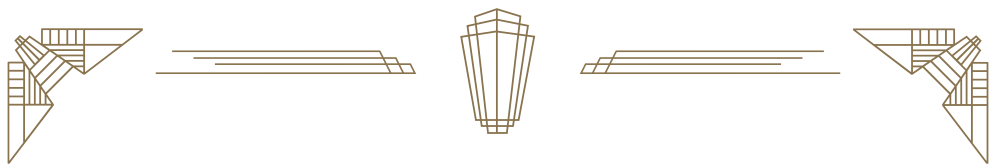
不含乳糖

Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





CUVÉE RITZ | 丽思精品 | CAVIAR

上海浦东丽思卡尔顿酒店 × 阿穆尔鱼子酱甄选合作

THE RITZ-CARLTON × AMUR CAVIAR COLLABORATION

上海浦东丽思卡尔顿酒店携手阿穆尔鱼子酱(Amur Caviar), 倾情呈献全球高等鱼子酱典藏系列。

此次合作汇聚了云南阿穆尔在可持续水产养殖领域的精湛工艺与丽思卡尔顿享誉全球的传奇奢华款客之道。每款鱼子酱, 均因其杰出的品质、精致的风味和稀有性而被甄选, 为宾客缔造一场奢享臻味之旅。

In partnership with Amur Caviar, The Ritz-Carlton, Shanghai Pudong presents a curated collection of exceptional caviars, sourced from the pristine waters of Yunnan Province. This collaboration unites Amur's expertise in sturgeon farming with The Ritz-Carlton's legendary commitment to luxury hospitality. Each selection has been chosen for its rarity, refined flavor, and unrivaled quality.

人民币 RMB

丽思卡尔顿鱼子酱(30克)

PREMIUM RITZ CARLTON CAVIAR SELECTION (30G)

西伯利亚至尊奥希特拉鱼子酱

588 元

Siberian Ossetra Caviar

奥西特拉鲟鱼子酱

788 元

Imperial Oscietra Caviar

达鳊鱼子酱

1188 元

River Beluga Platinum



厨师推荐

Chef's recommendation



可持续来源

Sustainably sourced



纯素食

Vegan



无麸质

Gluten-free



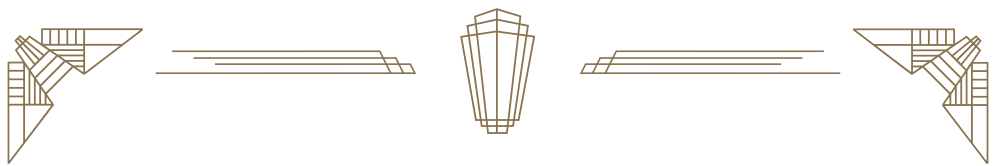
不含乳糖

Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





LES PLATS | 主菜 | MAIN COURSE

人民币 RMB

烤海鲜拼盘(2人份) 加拿大龙虾, 鳕鱼, 青口贝, 明虾, 鲍鱼, 蛤蜊, 生蚝, 扇贝 GRILLED SEAFOOD FOR TWO Canadian Lobster, Cod Fillet, Mussels, King Prawn, Abalone, Clams, Oysters, Scallops	1588 元
焗扇贝(3只) 🍴 🌱 京葱芝士蘑菇和白酒汁 SCALLOPS GRATINÉES Scallops, Leek Fondue, Mushroom Duxelles, Gratinated with White Wine Sauce	298 元
烤鳕鱼(180克) 🌱 🌱 水瓜柳柠檬, 香草和黄油, 花菜鸡蛋碎 GRILLED COD FILLET (180G) Capers, Lemon, Herbs & Butter, Cauliflower Mimosa	398 元
烤挪威三文鱼排(180克) 法式宾尼士酱, 青豆, 蘑菇, 浸甜椒 GRILLED NORWEGIAN SALMON FILLET (180G) Choron Béarnaise, Green Peas, Mushrooms and Piquilloes	268 元
法式油封鸭腿 辣味香肠烩白豆 CASSOULET CONFIT DE CANARD Duck Confit, Stewed White Bean with Chorizo	188 元
奶油焗烤加拿大龙虾(300克半只) 🍴 京葱, 奶油, 大藏芥末, 羊肚菌, 芦笋和沙拉 GRILLED CANADIAN LOBSTER THERMIDOR (300G HALF) Leek, Cream, Dijon Mustard, Morel, Asparagus and Salad	398 元
M3罗西尼牛排(200克) 🌱 澳洲M3菲力牛排, 鸭肝, 黑松露, 土豆泥, 奶油胡椒汁 TOURNEDOS ROSSINI (200G) Australian M3 Beef Fillet, Pan Seared Duck Liver, Truffle, Mashed Potato and Pepper-corn Sauce	528 元
烤澳洲M5肉眼牛排(250克) 🌱 芦笋, 芝麻菜, 波尔多红酒汁 GRILLED M5 AUSTRALIAN BEEF RIBEYE (250G) Asparagus, Rocket Salad, Bordelaisé Sauce	588 元

À CÔTÉ | 配菜 | SIDES

土豆泥 MASHED POTATO	68 元	炒时令蘑菇 SAUTEED SEASONAL MUSHROOMS	68 元
黑松露土豆泥 TRUFFLE MASHED POTATO	88 元	薯条 FRENCH FRIES	68 元
烤时令蔬菜 GRILLED SEASONAL VEGETABLES	68 元	黑松露帕马臣芝士薯条 FRENCH FRIES WITH BLACK TRUFFLE AND PARMESAN CHEESE	88 元
黄油西兰花配杏仁片 BROCCOLINI ALMANDINE	68 元	鸭油炸薯条 TRIPLE COOKED DUCK FAT STEAK FRIES	88 元

🍴 厨师推荐
Chef's recommendation

🌱 可持续来源
Sustainably sourced

🌱 纯素食
Vegan

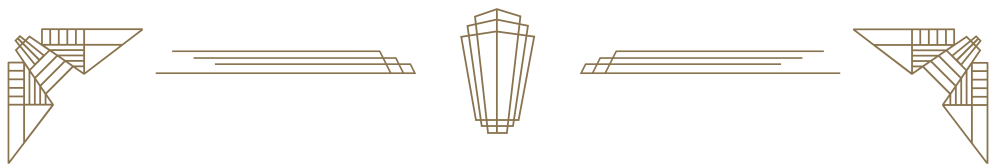
🌱 无麸质
Gluten-free

🌱 不含乳糖
Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





LES DESSERTS | 甜品 | DESSERTS

人民币 RMB

巧克力慕斯 海盐焦糖威士忌冰淇淋 CHOCOLATE MOUSSE Salted Caramel and Whiskey Ice Cream	148 元
双重芝士蛋糕 美式烤芝士蛋糕, 法式芝士慕斯 DOUBLE LAYER CHEESECAKE American Style baked cheesecake covered in French style cheesecake mousse	158 元
焦糖布丁 杂莓果酱薄脆片 CREME BRULEE Mix Berry Compote Crispy Tuille	138 元
百香果蜂蜜甘纳许 青柠薄荷棉花糖 PASSION FRUIT HONEY GANACHE MONTÉE Lime Mint Marshmallow	168 元
精选冰激凌(单球) ICE CREAM SELECTION (1 SCOOP)	48 元
新鲜水果盘    FRESH SEASONAL FRUIT PLATTER	148 元
新鲜水果盘 (分享)    FRESH SEASONAL FRUIT PLATTER (SHARE)	198 元

精选蛋糕
PASTRY CAKE SELECTION

丽思卡尔顿蛋糕 (100克) 66% 加勒比黑巧克力, 柑曼怡力娇酒, 柑橘蜜饯 THE RITZ-CARLTON CAKE (100G) 66% Caraibe Dark Chocolate, Grand Marnier, Citrus Confit	98 元
爱之颂蛋糕 (100克) 石榴, 覆盆子, 草莓及混合浆果, 香草慕斯, 红丝绒蛋糕胚 L'AMOUR CAKE (100G) Pomegranate, Raspberry, Strawberry & Mixed Berries, Vanilla Mousse, Red Velvet Sponge	98 元
馥郁芒果蛋糕 (100克) 芒果馅料, 百香果鲜奶油, 芒果百香果海绵蛋糕 MANGO ROYALE CAKE (100G) Mango Filling, Passion Fruit Whipped Cream, Mango-passion Fruit Sponge	98 元



厨师推荐
Chef's recommendation



可持续来源
Sustainably sourced



纯素食
Vegan



无麸质
Gluten-free



不含乳糖
Lactose-free



如您有任何饮食忌口或关于食物过敏的疑问, 请告知我们的绅士淑女。
上述价格以人民币计价并包含所有税费。
If any food allergies or dietary restrictions, please inform our ladies and gentlemen.
All prices are in RMB and all-inclusive.





重要用餐信息 IMPORTANT DINING INFORMATION

我们致力于保障食品安全、品质与透明度。
所有菜品均由厨师团队选用优质食材烹制, 部分菜品为确保保持稳品质,
会使用预加工原料。
如需了解具体食材来源或烹饪方式, 欢迎随时垂询我们的厨师团队。
所有烹制类海鲜均为现点现做;
部分酱汁或配料可能采用高品质预加工基底, 以统一风味。

We are committed to culinary safety, quality and transparency.
All dishes are prepared by our chefs using high-quality ingredients.
Certain items may include pre-prepared components
to ensure consistency.
For specific ingredient origins or preparation methods,
please consult our culinary team.
All cooked seafood is cooked to order. Certain sauces or
preparations may use high-quality bases to
maintain consistent flavor.



上述价格以人民币计价并包含所有税费。
All prices are in RMB and all-inclusive.

