

HOMES IN SHANGHAI

Signature Dish
招牌推荐

乘兴而来 载兴而归

COME ON AN IMPULSE, RETURN AFTER THOROUGHLY ENJOYING YOURSELF.

食物的美妙之处在于，

它能连接起厨师和食客的真心，

这一道道饕餮美食就是厨师交给食客的真心。

每一道都是经过大厨们精心烹制，每一道都凝聚了大厨们的心血，在美食背后，蕴藏着他们的百味人生。

融入了每位厨师的精髓雕琢，最终呈现这一份美食在您桌前。

The beauty of food lies in its power to connect the hearts of the chef and the diner.

Each dish is a heartfelt offering, meticulously crafted by skilled hands and infused with dedication.

Behind every flavor lies the chef's story – a journey of passion, perseverance, and the many tastes of life.

Through their artistry and attention to detail, these dishes are brought to life and presented before you,

rich with meaning and care.



醉将军

Soaked Mud Crab in Rice Wine

主辅料：膏蟹

428 元/只

建议：5 人



咸甜酥香，满口的香味在齿间徘徊

SAVORY-SWEET CRISPNESS LINGERS BETWEEN TEETH, AROMA DANCING.

本帮熏鲳鱼

Smoked Pomfret, Shanghai Style

主辅料：鲳鱼

98 元/例



原味土鸡汤

Stewed Aged Chicken (Bamboo Fungus, Matsutake)

主辅料: 土鸡

298 元 / 例

另加竹笙: 68 元 / 份
松茸: 以当日价计算

鲜笋明虾段

Braised Prawns with Bamboo Shoots (Fish Maw)

主辅料: 大明虾, 鲜笋, 木耳

298 元 / 例

另加花胶: 128 元 / 份





松鼠大黃魚



葱油蒸大黃魚



咸菜笋丝蒸大黃魚



家烧大黃魚

一鱼多味，大黃魚的 N 种鲜美可能

ONE FISH, ENDLESS FLAVORS—MULTIPLE WAYS TO SAVOR YELLOW CROAKER.

深海大黃魚

Large Yellow Croaker

主辅料：深海大黃魚

498 元/例

建议：8-10 人

做法：松鼠，葱油蒸，椒汁蒸，咸菜笋丝蒸，家烧

清炒河虾仁

Sautéed Shelled River Shrimp

主辅料：河虾仁

198 元 / 例



软兜以鲜嫩著称于世，贵在软嫩

SOFT EEL REIGNS SUPREME-TENDERLY LEGENDARY.

HOMES 炒软兜

HOMES Sautéed Eel with Hotbed Chives

主辅料：鳝丝

128 元 / 例



二十年匠心红烧肉 肥瘦相宜，沪上经典

20-YEARS PERFECTED PORK: SHANGHAI'S LEGENDARY DELIGHT.

HOMES 红烧肉

HOMES Braised Pork with Brown Sauce (Spiced Egg, Squid, Fish Maw)

主辅料：五花肉

118 元 / 例

另加酱蛋：5 元 / 只

目鱼：60 元 / 份

花胶：128 元 / 份



HOMES 牛仔粒

HOMES Braised Beef Dices with Brown Sauce

主辅料：牛菲力

188 元 / 例



清炒蟹粉

Sautéed Crab Meat

主辅料：蟹粉，红柚，芥兰

398 元 / 例

建议：8-10 人



用蟹肉和蟹黄炒制的蟹粉，橙黄香亮，齿颊留香。清炒制法保留了蟹粉原本的鲜美味道，整道菜美味可口，每一口都是鲜香滋味。

The cooking method preserves the original delicious taste of crab meat, and the dish is delicacy, with each bite having a fresh and fragrant taste.