

桐
庐
待
客
礼
·
醒
味
品
珍
鲜



味道会过去，记忆会留下。

Flavors fade, memories remain.

醒味，来自“醍醐灌顶”的通透之意。
对我们来说，是把食材的鲜、季节的味和烹饪的分寸表达得更清楚，
让客人真正尝到食物本来的层次。

一方水土

从壶瓶山的山野记忆，
到富春江畔的江鲜与时令。

一种味道

尊重食材，也尊重季节。
用更细致的处理、火候与调味，把食材本来的鲜味表达清楚。

一段记忆

一顿饭最终留下的，不只是味道，
也是人与人相处的那段时间。

我们用心雕琢每处细节，探讨每款菜品，精进每次服务。
希望带给您一次值得回忆的味觉体验。

We thoughtfully refine every detail, perfect every dish,
and elevate every moment of service.
We hope to offer you a dining experience worth remembering.



一席醒味

Taste of Memory

江鲜 · 山珍，汇聚此间风土

River Delicacies & Mountain Treasures · A Taste of the Land

从富春江的鲜活，到山野的丰厚，
我们把熟悉的地方风味，
用更细致的处理、更精确的火候，
呈现在这一席之间。

山野时鲜与珍馐本味，
在传统技法与当代表达中相遇。
每一道，皆是醒味对风土与宴席的诚意。

Seasonal ingredients and
prized delicacies meet through traditional
techniques and contemporary expression.
Each dish reflects Tiwei's devotion to terroir
and the art of dining.

此间风味，最见醒味

369 元 / 例

笋干三年老鸭煲

Duck Soup with Dried Bamboo Shoots
咸鲜浓香 / 3年老鸭，笋干，5年火腿

499 元 / 例

黑松露牛油果捞波龙

Boston Lobster with Avocado and Black Truffle
黑松露芥末风味 / 波龙，黑松露，2头百合

499 元 / 例

辣酒牛小排姿造

Beef Short Ribs with Spicy Wine Sauce
鲜辣 / 极佳牛小排，时蔬，辣酒汁

599 元 / 例

药膳山猪肚

Herbal Pork Tripe

咸鲜浓香 / 猪肚，牛鞭



清鲜启幕

Scent comes before steam. Every small plate holds its own taste, lightly presented. Fresh, crisp, with soft aftertaste. It avoids strong flavors, waking your palate step by step.

未见热气，先闻鲜香。一碟一味，轻巧落席，有鲜、有脆，也有温润回甘，不争浓烈，却让味蕾渐渐苏醒。



十年花雕，醉一味膏香丰盈。

精选肥美膏蟹，以陈年花雕慢慢浸润，酒香渗入蟹肉，衬出鲜甜与细腻，蟹膏醇厚，花雕温润，入口鲜香交融，余味悠长。

十年花雕生醉膏蟹

Drunken Crab with 10-Year-Aged Huadiao Wine

酒香咸鲜 / 三门青膏蟹

239 元 / 例

时令冷菜 · 一席味觉的开始

59 元 / 例

藤椒甜辣鸭舌

Sweet & Spicy Duck Tongues
椒麻甜辣 / 鲜鸭舌，大红袍花椒

49 元 / 例

白切雪花土猪肉

Poached Marbled Pork from Local Breeds
咸鲜酱香 / 猪颈肉

139 元 / 例

醒味姜蟹生

TIWEI Ginger-Marinated Raw Crab
咸鲜酸辣 / 梭子蟹，青红椒粒，本芹粒

生腌三文鱼甜虾

Raw Salmon and Sweet Shrimp
in Marinade

咸香芥末味 / 三文鱼，甜虾

139 元 / 例

肥润三文鱼与清甜软糯的甜虾，
以特调酱汁轻腌入味。

鲜甜交叠，口感柔滑，在清爽与丰腴之间，
留下一抹细腻的海味。

Silky salmon and delicately sweet shrimp are lightly marinated
in a house-made sauce. Fresh, rich, and beautifully balanced,
each bite captures the gentle sweetness of the sea.



茉莉花比目鱼

Jasmine Flounder
酥脆微甜 / 比目鱼，茉莉花

89 元 / 例

茉莉清香，轻落于一味鲜嫩。

精选比目鱼，取其细腻柔嫩，
以茉莉花香轻轻点染，
花香不夺鲜味，鱼鲜亦衬花香，
入口清润，余味淡雅悠长。

The delicate fragrance of jasmine meets the
freshness of tender flounder.

Carefully selected flounder, prized for its delicate and tender texture,
is gently infused with the subtle fragrance of jasmine.
The floral notes complement the natural freshness of the fish
without overpowering it, leaving a clean, delicate taste and a lingering finish.



珍材细做 · 留住本味

珍贵食材，也不必喧哗。选用上乘食材，
以时间换取滋味，让鲜香、口感与层次慢慢展开。

Precious ingredients need no fanfare.
We select the finest ingredients and allow time to bring out their
flavor, aroma, texture, and depth.



South African Dried Abalone in Oyster Sauce
浓香 / 南非干鲍，西兰苔，金瓜
299 元 / 只

蚝皇原汁南非干鲍

好鲍，需要时间成就一味醇鲜。

精选南非干鲍，经细致涨发与慢火煨制，
以蚝皇原汁层层收味，
让鲍鱼的鲜、润、糯与酱汁的醇厚自然交融，
入口柔韧丰腴，回味浓而不重。

慢火养味，醇鲜入鲍。

Great taste goes beyond food.
It lies in slow-simmered soup,
the scent of freshly served dishes,
and warm family moments shared at table.

真正的好味，从来不只是菜。
是一锅汤慢慢炖好的时间，
是一道菜端上桌时的香气，
也是一家人围坐在一起的那段时光。

熟悉的味道 · 重新端上桌

299 元 / 例

黄精三年土鸡煲(大)

Free-Range Chicken Soup with Polygonatum
鲜香滋补 / 土鸡，黄精，排骨，猪脚

199 元 / 例

油淋富春江虾

Fuchun River Shrimp with Hot Oil
鲜香 / 江虾

199 元 / 例

桐庐生炒老鸭

Tonglu-Style Stir-Fried Duck
鲜香微辣 / 老鸭，蒜子，青大蒜

159 元 / 例

油浸五香四点金

Five-Spice Braised Pork Trotter
干香 / 四点金，香葱，香料



陈皮脆香牛肉

Crispy Beef with Aged Tangerine Peel

咸香 / 牛坑腩，青柠檬，陈皮

199 元 / 例



陈皮一缕香，恰解牛肉丰腴。

精选牛肉细作至外脆里嫩，
融入陈皮特有的清香与微甘，
肉香醇厚，柑香轻扬，层次渐次展开。

脆香入味，陈韵悠长。

A touch of aged mandarin peel (chenpi) cuts through the richness of the beef with a clean, fragrant lift.

Our selected beef is cooked until crisp on the outside and tender within, then layered with the delicate citrus aroma and gentle sweetness of aged mandarin peel. Rich, savory beef gives way to bright notes of citrus, creating a balanced and gradually unfolding depth of flavor.

Crisp, aromatic, and lingering on the palate.



山野精选

Mushrooms bring umami, while bamboo shoots and vegetables offer freshness and texture. Simply prepared, each ingredient carries the character of the mountains to the table.

菌菇的鲜，笋蔬的脆，草木之间各有不同滋味，经由简单料理，化作餐桌上的山林气息。



风干肉煨笋干

Braised Air-Dried Pork with Dried Bamboo Shoots
咸鲜 / 笋干，风干肉，青蒜苗

69 元 / 例

79 元 / 例

红山椒鸡中翅

Chicken Wings with Red Chili
香辣 / 鸡中翅，丘北辣椒，白芝麻

139 元 / 例

酸菜牛腱子

Beef Shank with Pickled Mustard Greens
咸鲜 / 酸菜、牛腱子

39 元 / 例

青椒高山南瓜

Highland Pumpkin with Green Peppers
咸鲜 / 南瓜，青椒

99 元 / 例

椒麻罗氏虾

Freshwater Prawns with Sichuan Pepper
椒麻鲜香 / 罗氏虾，丘北辣椒，花椒

99 元 / 例

酸菜芸豆烧猪肚

Pork Tripe with Pickled Mustard Greens and Beans
酸香鲜辣 / 猪肚，芸豆，酸菜，香菜梗

土猪肉酒酿馒头

Country-Style Braised Pork with Fermented Rice Buns

酱香 / 土猪五花肉，酒酿馒头

99 元 / 例

土猪肉慢火煨至酥润，
丰腴肉香浸入绵软的酒酿馒头。

微甜酒香与醇厚肉味相互交融，一口松软，
一口浓香，是朴素食材里温暖而踏实的满足。



Free-range pork is slow-braised until tender
and paired with soft, fermented-rice steamed buns.

Their subtle sweetness and mellow aroma balance the rich,
savory meat in every comforting bite.

The Fuchun River nurtures the flavors of the region.
We prepare its finest seasonal catch with traditional methods,
preserving its natural freshness and delicate sweetness.

富春江的水，养一方鲜味。
我们精选富春江及周边水域时令鲜活水产，
尊重食材本味，以清蒸、家烧、土烧等传统做法，
让江水孕育的鲜甜，尽可能完整地留在餐桌上。



富春江水养出的白鲈，肉质细嫩，鲜味清雅。
简单烹调，少作修饰，只为留住江鲜本来的清甜。
鱼肉入口柔嫩，汤汁鲜醇。

这一口鲜，是桐庐最清晰的味觉记忆。

酸菜富春江白鲈鱼

White Perch with Pickled Mustard Greens

酸香微辣 / 手工酸菜，白鲈鱼，酸汤

198 元 / 斤

富春江鲜·江水里的味觉记忆

199 元 / 例

土烧大鱼头火烧馍

Country-Style Fish Head with Baked Buns

葱香微辣 / 大鱼头半只，火烧馍

199 元 / 例

黄焖千岛湖鱼嘴

Braised Qiandao Lake Fish Snout

鲜香微辣 / 包头鱼，紫苏，线椒

599 元 / 例

黄焖五年甲鱼

Braised Five-Year-Old Soft-Shell Turtle

鲜香微辣 / 5年甲鱼，五花肉，香料

49 元 / 位
(3位起售)

翡翠斩鱼圆

Hand-Chopped Fish Balls with Broad Beans

咸鲜清甜 / 鱼肉，蜜豆，鸡汤



天然茶冻纯手工酸奶
Handmade Yogurt with Tea Jelly
茶香酸甜绵滑 / 红茶，鲜牛奶，益生菌粉

18 元 / 位

自制杨枝甘露
Homemade Mango and Grapefruit Sago
香甜丝滑 / 芒果，西柚，西米，奶油

18 元 / 位

甜，是一席风味最后的留白。
我们循着四时挑选果实，谷物与乳香，
以克制的甜度和细腻的次数，
收拢席间丰盛滋味。

一抹甘味 · 写下一席余韵



清甜收席

温馨提示

本店菜品现点现制，敬请耐心等待。

如有过敏、忌口或特殊口味需求，请提前告知。

时令食材价格随市而定，以当日标价为准。

部分菜品含鱼刺、骨、壳等，请留意品尝。

生食类菜品，肠胃敏感者、孕妇及儿童请谨慎食用。

菜品随时令更替，具体供应以餐厅当日为准。

以上价格均以人民币计价。

本菜单更新于2026年10月01日。

感谢您的理解与光临，愿您用餐愉快。

Please Note

All dishes are freshly prepared to order. Thank you for your patience.

Please inform us of any allergies, dietary restrictions, or special preferences.

Prices for seasonal ingredients may vary and are subject to the prices listed on the day.

Some dishes may contain small bones or shells. Please enjoy with care.

Guests with sensitive digestive systems, pregnant women, and children are advised to exercise caution with raw dishes.

Our menu changes with the seasons and is subject to daily availability.

All prices are listed in RMB.

This menu was updated on October 1, 2026.

Thank you for your understanding and patronage. We wish you a pleasant dining experience.