



はじめに

王道の本格上海料理を貫く中国料理「大観苑」では、1964年のホテルニューオータニ（東京）創業以来の
伝統の技法を駆使した料理を提供しております。
四季折々の旬の素材を活かしたメニューの数々をお楽しみください。

"Taikan En" has been offering the genuine taste of Shanghai since the opening of Hotel New Otani in 1964.
Delight in the true essence of traditional Chinese cuisine,
rich with bounties of the seasons...

少人数さま用アラカルトメニューもご用意いたします。

従来の3～4名さま用のスモール、5～6名さま用のレギュラーに加え、
1～2名さま用のミニマムサイズもご用意しておりますのでお気軽にスタッフへお申し付けください。

A la carte dishes are available in various servings:
regular (for 5 to 6 persons), small (for 3 to 4 persons), and minimal (1 to 2 persons).
Please ask staff for details.

別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

Service charge and consumption tax will be added to your bill.

2019年1月より一部メニューの変更、金額改定をしております。



前菜

APPETIZERS

各式七拼盆

小前菜7種銘々盛り [1人前]

Assorted Appetizer

¥2,500

三拼盆

3種前菜盛り合わせ

Platter of Three Kinds Appetizer

¥3,900

¥5,800

冷鮑魚

あわびの冷菜

Cold Sliced Abalone

¥6,500

¥13,000

海蜇皮

くらげの冷菜

Cold Jelly-fish

¥3,600

¥5,400

白油鶏

蒸し鶏の冷菜 [葱ソース]

Steamed Chicken [Leek Sauce]

¥2,200

¥3,300

棒々鶏

バンバンジー [白胡麻ソース]

Steamed Chicken [Sesame Sauce]

¥2,200

¥3,300

叉焼

釜焼きチャーシュー

Sliced Barbecue Pork

¥2,200

¥3,300

皮蛋

ピータン

Preserved Egg

¥1,800

¥2,700

酸辣時菜

季節野菜の甘酢漬け [夏期:キュウリ/冬期:白菜]

Sweet Pickled Seasonal Vegetable

¥1,500

¥2,200

中式生菜

海鮮入りサラダ

Seafood Salad

¥1,000

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

ふかひれ SHARK'S FIN

中国で古来から人々に愛されきた高級食材、ふかひれ。
繊維の一本一本に上湯スープの旨みをじっくりふくませたその味はまさに絶品。

Shark's Fin, luxury ingredients that has been loved from ancient China.

紅焼扒翅

“大觀苑伝統”ふかひれ姿煮 [1枚]

¥12,000

Braised Shark's Fin [Whole]

蟹黄扒翅

ふかひれ姿煮 蟹の玉子入りソース仕立て [1枚]

¥14,000

Braised Shark's Fin with Crab Egg

	1 cup	3-4 persons	5-6 persons
紅焼魚翅			
ふかひれスープ	¥2,800	¥6,000	¥9,000
Shark's Fin Soup			
蟹肉魚翅			
蟹肉入りふかひれスープ	¥2,800	¥6,000	¥9,000
Shark's Fin Soup with Crabmeat			
蟹黄魚翅			
蟹の玉子入りふかひれスープ	¥3,000	¥6,500	¥9,500
Shark's Fin Soup with Crab Egg			

スープ SOUP

	1 cup
蟹肉豆腐羹	
蟹肉と豆腐のトロみスープ	¥900
Crabmeat and TOFU Soup	
酸辣湯	
四川風スープ ～酸辣湯～	¥800
Hot and Sour Soup	
真珠米湯	
コーンスープ	¥800
Corn Soup	
素菜湯	
具たくさん野菜入りスープ	¥800
Vegetable Soup	
蟹肉官燕	
海つばめの巣と蟹肉入りスープ	¥3,500
Storm Petrel Nest and Crabmeat Soup	

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

海老 PRAWN, SHRIMP

	3-4 persons	5-6 persons
干焼明蝦片 海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	¥3,800	¥5,700
豉椒蝦片 海老のブラックビーンズ炒め Sauteed Prawns with Blackbeans Sauce	¥3,800	¥5,700
橙酒明蝦片 海老のマヨネーズ炒め Sauteed Prawns with Mayonnaise	¥3,800	¥5,700
酥炸蝦片 海老の天ぷら Prawns "TEMPURA"	¥3,800	¥5,700
干焼蝦仁 小海老のチリソース煮 Braised Shrimps with Chili Sauce	¥2,800	¥4,200
時炒蝦仁 小海老と彩り野菜の炒め Sauteed Shrimps and Vegetables	¥2,800	¥4,200
龍蝦 国産伊勢海老(一尾 500 g 前後) Ise Lobster(whole)		¥ 14,000
調理法をお選びください。 Please choose preparation form below.		
・干焼 ・時炒 ・清蒸	チリソース煮 季節野菜のあっさり塩炒め 葱生姜蒸し	Braised in Chili Sauce Sauteed with Vegetables Steamed with Green onion and ginger

あわび・なまこ ABALONE, SEA CUCUMBER

	1-2 persons	3-4 persons	5-6 persons
紅焼鮑甫 あわび、たけのこ、椎茸の煮込み Braised Abalone, Mushroom and Bamboo Shoot	¥4,000	¥5,900	¥8,800
蠔油鮑甫 あわびのオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	¥4,000	¥5,900	¥8,800
奶油鮑甫 あわびのクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	¥4,000	¥5,900	¥8,800
蠔油干鮑 干しあわびの姿煮込み [1人前] Braised Dried Abalone [Whole]		1 whole	¥10,000
紅焼海參 なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber in Soy Sauce	¥ 4,700	¥ 7,000	¥ 10,000

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

海鮮

SEAFOOD

X.O. 炒扇貝

帆立貝柱と野菜のX.O.醬炒め

Sauteed Scallops and Vegetable with X.O. sauce

3-4 persons

5-6 persons

¥3,500

¥5,200

油泡双鮮

帆立貝柱と小海老のあっさり塩炒め

Sauteed Scallops and Shrimps

¥3,300

¥4,900

蠔油扇貝

帆立貝柱のオイスターソース炒め

Sauteed Scallops with Oyster Sauce

¥3,200

¥4,800

季節柔鮓

イカと彩り野菜の炒め

Sauteed Cuttlefish with Vegetable

¥2,900

¥4,300

芙蓉蟹

かに玉

Crab Meat Omelet

¥2,800

¥4,200

牛肉

BEEF

金醬牛肉

牛肉の味噌炒めと野菜のクレープ包み

Sauteed Beef and Vegetable Wrapped in Crepe

3-4 persons

5-6 persons

¥4,000

¥6,000

蠔油牛肉

牛肉のオイスターソース炒め

Sauteed Beef with Oyster Sauce

¥3,500

¥5,200

青椒牛肉

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sauteed Beef and Green Peppers

¥3,500

¥5,200

蒜苗牛肉

牛肉とニンニクの芽の炒め

Sauteed Beef and Garlic Shoot

¥3,500

¥5,200

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

豚肉 PORK

東坡扣肉 トンポーロウ〔国産豚〕 ※お時間をいただいております Steamed Pork	¥5,000	¥7,500
八宝全菜 八宝菜 Sauteed Pork and Vegetable	¥2,500	¥3,700
回鍋汁肉 ホイコーロウ Sauteed Pork and Cabbage	¥2,500	¥3,700
古老汁肉 / 黒醋猪肉 酢豚 又は 黒酢の酢豚 Sauteed Pork, Sweet and Sour or Black Vinegar	¥2,900	¥4,300
魚香茄子 なすと細切り肉の辛味炒め Sauteed Eggplant and Pork with Spicy Sauce	¥2,700	¥4,000

家鴨・鶏肉 DUCK, CHICKEN

北京烤鸭 北京ダック Roasted Beijing Duck Skin	¥4,800	¥9,600	¥19,200
宫保鸡丁 若鶏もも肉の辛味炒め Sauteed Chicken with Chili		¥2,200	¥3,300
腰果鸡丁 若鶏もも肉とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken with Cashew Nuts		¥2,200	¥3,300
油淋鶏 鶏の揚げ物 ネギソース～油淋鶏～ Fried Chicken with Leek Sauce		¥2,200	¥3,300
炸子鶏塊 鶏のから揚げ Fried Chicken		¥2,200	¥3,300

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

野菜

VEGETABLE

鮮炒素菜

彩り豊かな野菜の炒め

Sauteed Vegetable

¥2,500 ¥3,700

奶油菜心

青菜のクリーム煮込み

Braised Cream Sauce with Chinese Vegetable

¥2,500 ¥3,700

回鍋茄子

茄子の辛味味噌炒め

Sauteed Eggplant with Hot Sauce

¥2,200 ¥3,300

麻婆茄子

麻婆茄子

Braised Eggplant and Minced Beef

¥2,200 ¥3,300

腐衣青菜

ゆばと中国菜の炒め

Sauteed Chinese Vegetable and Dried TOFU

¥2,200 ¥3,300

双冬蒜苗

椎茸、竹の子、ニンニクの芽の炒め

Sauteed Bamboo shoots, Mushrooms and Garlic Shoot

¥2,300 ¥3,400

豆腐

TOFU

蟹肉豆腐

豆腐と蟹肉の煮込み

Braised TOFU and Crabmeat

¥3,000 ¥4,500

蝦仁豆腐

豆腐と海老の煮込み

Braised TOFU and Shrimps

¥2,800 ¥4,200

麻婆豆腐 四川麻婆豆腐

麻婆豆腐 [上海風 又は 四川風]

Braised TOFU and Minced Beef and Pork with Chili

¥2,300 ¥3,400

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

点心 DUMPLING

春巻

春巻 [2本より]

Spring Rolls [2pieces]

¥500

鍋貼餃子

名物焼き餃子 [2ヶより]

Pan Fried Dumplings [2pieces]

¥600

小籠湯包

小籠包 [2ヶより]

Steamed Dumplings with Pork and Soup [2pieces]

¥600

蟹肉焼売

蟹肉焼売 [2ヶより]

Steamed Crabmeat Dumplings [2pieces]

¥500

魚翅餃子

ふかひれ蒸し餃子 [2ヶより]

Steamed Shark's Fin Dumplings [2pieces]

¥600

水晶蝦餃

海老蒸し餃子 [2ヶより]

Steamed Shrimp Dumplings [2pieces]

¥500

菜肉包

豚肉入りまんじゅう [1ヶ] ※お時間をいただいております

Steamed Buns with Pork [1piece]

¥400

豆沙包

あん入りまんじゅう [1ヶ] ※お時間をいただいております

Steamed Buns with Honey Bean Jam [1piece]

¥400

豆沙麻球

あん入り胡麻団子 [2ヶより]

Fried Buns with Honey Bean Jam [2pieces]

¥500

播沙元宵

胡麻餡きな粉もち [2ヶより]

Rice cake with Sesame Jam and Soybean Flour [2pieces]

¥500

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

湯麺 NOODLES

烏骨鶏について

大観苑では、烏骨鶏入りスープを使用しています。烏骨鶏は、栄養価が大変高く、古くから『漢方薬の王様』と呼ばれ珍重されてきました。そのスープは、さっぱりした薄味で脂質が少なく、ビタミンAをはじめ各種ビタミン、アミノ酸、鉄分を豊富に含んでいます。

This soup is made from chicken bone stock(broth). As a highly nutritious ingredient, "Ukokkei" Silkie chicken has long been cherished. This soup has a very light and simple taste with light fat and **contains** various vitamins, minerals and fluids.

	Regular	Half
担々湯麺 担々麺 Noodle Soup with Minced Beef "SZECHUAN" Style	¥1,700	¥1,200
八宝湯麺 五目スープそば Noodle Soup with "Chop Suey"	¥1,700	¥1,200
叉焼湯麺 チャーシュー麺 Noodle Soup with Barbecue Pork	¥1,700	¥1,200
扒翅湯麺 ふかひれ姿煮スープそば Noodle Soup with Shark's Fin (whole)	¥11,000	
魚翅湯麺 ふかひれ入りあんかけスープそば Noodle Soup with Shark's Fin	¥4,500	¥3,000
魚翅豆乳湯麺 ふかひれあんかけのJシリアル豆乳麺 Noodle Soup Soymilk taste with Shark's Fin	¥5,000	

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

焼きそば FRIED NOODLE

海鮮炒麺

海鮮あんかけ焼きそば

Seafood with Fried Noodle

¥2,000 ¥1,400

八宝炒麺

五目あんかけ焼きそば

"Chop Suey" of Fried Noodle

¥1,700 ¥1,200

魚翅炒麺

ふかひれ入りあんかけ焼きそば

Fried Noodle with Shark's Fin

¥4,500 ¥3,000

御飯 RICE

蟹肉炒飯

蟹肉入りチャーハン

Fried Rice with Crabmeat

¥1,800 ¥1,300

八宝炒飯

五目チャーハン

Fried Rice with "Chop Suey"

¥1,700 ¥1,200

魚翅烩飯

ふかひれ入りあんかけ御飯

Steamed Rice with Shark's Fin

¥4,500 ¥3,000

おこげ料理 CRISPY RICE

3-4 persons 5-6 persons

什景鍋巴

石鍋の五目おこげ

Crispy Rice with "Chop Suey"

¥3,000 ¥4,500

海鮮鍋巴

石鍋の海鮮おこげ

Crispy Rice with Seafood

¥3,500 ¥5,200

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。 / * Service charge and consumption tax will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

スイーツ SWEETS

杏仁牛奶冰淇淋 布丁

杏仁プリン アーモンドミルクジェラートのせ
Cold Almond Pudding with Almond gelato

¥1,400

杏仁豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly

¥700

檸檬杏仁豆腐

レモン風味の杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Lemon

¥700

黒蜜杏仁豆腐

黒蜜入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Brown Sugar Syrup

¥700

冰淇淋杏仁豆腐

バニラアイスクリーム入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Vanilla Ice Cream

¥1,100

杏仁布丁

杏仁プリン
Cold Almond Pudding

¥700

芒果布丁

マンゴープリン
Mango Pudding

¥800

椰汁奶露

タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk with Tapioca

¥700

冰淇淋

アイスクリーム [バニラ・抹茶・チョコ]
Ice Cream [Vanilla, Green tea, Chocolate]

¥700

泳果

シャーベット
Sherbet

¥700

豆沙麻球

あん入り胡麻団子 [2ヶより]
Fried Buns with Honey Bean Jam [2pieces]

¥500