



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...

別途、サービス料を加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.





小前菜7種銘々盛り



窯焼きチャーシュー

前菜 APPETIZERS

各式七拼盆

小前菜 7 種銘々盛り [1 人前]

¥ 3,200

Assorted Appetizers

三拼盆

3 種前菜盛り合わせ

Platter Three Kinds Appetizer

特小盆 (1 ~ 2 名)
1 ~ 2persons

¥ 3,800

小盆 (3 ~ 4 名)
3 ~ 4persons

¥ 5,500

冷鮑魚

あわびの冷菜

Cold Sliced Abalone

¥ 8,800

海蜇皮

くらげの冷菜

Cold Jelly-fish

¥ 3,500

¥ 5,000

叉焼

窯焼きチャーシュー

Barbecued Pork from the Oven

¥ 2,000

¥ 4,000

白油鶏

蒸し鶏の冷菜 [葱ソース]

Steamed Chicken [Leek Sauce]

¥ 2,500

¥ 3,600

棒々鶏

バンバンジー [白胡麻ソース]

Shredded Chicken with Spicy Sesame Sauce

¥ 2,500

¥ 3,600

皮蛋

ピータン

Preserved Egg

¥ 2,800

¥ 2,900

酸辣時菜

野菜の甘酢漬け

Chinese Pickles

¥ 1,800

¥ 2,600

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

1_TE230502KO



※イメージ

大観苑伝統ふかひれ姿煮



※イメージ

ふかひれスープ

ふかひれ SHARK'S FIN

紅焼扒翅

大観苑伝統ふかひれ姿煮 [1枚]

Braised shark's fin (whole)

¥20,000

紅焼魚翅

ふかひれスープ

Shark's Fin Soup

1人前
Per person
¥4,000

小盆 (3~4名)
3~4persons
¥9,800

蟹肉魚翅

蟹肉入りふかひれスープ

Shark's Fin Soup with Crabmeat

¥4,000

¥9,800

スープ SOUP

蟹肉豆腐羹

蟹肉と豆腐のトロみスープ

Crabmeat and TOFU Soup

1人前
Per person
¥1,300

真珠米湯

コーンスープ

Cone Soup

¥1,100

素菜湯

具たくさん野菜入りスープ

Vegetable Soup

¥1,100

蟹肉官燕

海つばめの巣と蟹肉入りスープ

Storm Petrel Nest and Crabmeat Soup

¥4,500

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

2_TE230503KO



※イメージ

帆立貝柱と海老のあっさり塩炒め



※イメージ

牛肉とピーマンの細切り炒め

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

特小盆 (1 ~ 2 名)
1 ~ 2persons

¥ 3,800

小盆 (3 ~ 4 名)
3 ~ 4persons

¥ 5,500

油泡双鮮

帆立貝柱と海老のあっさり塩炒め
Sauteed Scallops and Shrimps

¥ 3,800

¥ 5,500

蠔油扇貝

帆立貝柱のオイスターソース炒め
Sauteed Scallops with Oyster Sauce

¥ 3,800

¥ 5,500

季節柔鮫

イカと彩り野菜の炒め
Sauteed Cuttlefish with Vegetable

¥ 3,200

¥ 4,600

芙蓉蟹

かに玉
Crab Meat Omelet

¥ 3,000

¥ 4,300

牛肉 BEEF

蠔油肥牛

和牛のオイスターソース炒め
Sauteed Wagyu in Oyster Sauce

特小盆 (1 ~ 2 名)
1 ~ 2persons

¥ 6,000

小盆 (3 ~ 4 名)
3 ~ 4persons

¥ 9,000

青椒牛肉

牛肉とピーマンの細切り炒め
Sauteed Beef and Green Peppers

¥ 3,800

¥ 5,500

蒜苗牛肉

牛肉とニンニクの芽の炒め
Sauteed Beef and Garlic-shoots

¥ 3,800

¥ 5,500

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

4_TE230505KO



伊勢海老の葱生姜蒸し



海老のチリソース煮

海老 PRAWN, SHRIMP

清蒸龍蝦

伊勢海老の葱生姜蒸し＜1尾＞
Steamed Ise Lobster with Green Onion and Ginger

¥ 18,000

干焼明蝦片

海老のチリソース煮
Braised Prawns with Chili Sauce

特小盆 (1～2名)
1～2persons

¥ 4,500

小盆 (3～4名)
3～4persons

¥ 6,500

豉椒蝦片

海老のブラックビーンズ炒め
Sauteed Prawns with Blackbeans Sauce

¥ 4,500

¥ 6,500

時炒蝦片

海老と彩り野菜の炒め
Sauteed Shrimps and Vegetables

¥ 4,500

¥ 6,500

酥炸蝦片

海老の天ぷら
Prawns “TEMPURA”

¥ 4,500

¥ 6,500

あわび・なまこ ABALONE・SEA CUCUMBER

紅焼鮑甫

あわび、たけのこ、椎茸の煮込み
Braised Abalone, Mushroom and Bamboo Shoot

特小盆 (1～2名)
1～2persons

¥ 6,800

小盆 (3～4名)
3～4persons

¥ 9,800

蠔油鮑甫

あわびのオイスターソース煮込み
Braised Abalone in Oyster Sauce

¥ 6,800

¥ 9,800

奶油鮑甫

あわびのクリーム煮
Braised Abalone in Cream Sauce

¥ 6,800

¥ 9,800

蠔油干鮑

干しあわびの姿煮込み [1人前]
Braised Dried Abalone (Whole)

¥ 13,000

紅焼海參

なまこの醤油煮込み
Braised Sea Cucumber in Soy Sauce

¥ 7,500

¥ 10,800

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

3_TE230504KO



北京ダック



黒酢酢豚

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。
Braised Pork

八宝全菜

八宝菜
Sauteed Pork and Vegetables in Starchy Sauce

古老汁肉／黒醋猪肉

酢豚 又は 黒酢の酢豚
Sweet and Sour Pork , Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

回鍋汁肉

ホイコーロウ
Sauteed Pork and Cabbage

魚香茄子

なすと細切り肉の辛味炒め
Sauteed Eggplant and Pork with Spicy Sauce

特小盆 (1～2名)
1～2persons
¥ 4,000

小盆 (3～4名)
3～4persons
¥ 6,600

¥ 3,500

¥ 5,000

¥ 3,200

¥ 4,600

¥ 3,000

¥ 4,300

¥ 3,000

¥ 4,300

家鴨・鶏肉 DUCK, CHICKEN

北京烤鴨

北京ダック [2本より]
Roasted Beijing Duck Skin

2本
2pieces

¥ 3,600

宮保鶏丁

若鶏もも肉の辛味炒め
Sauteed Chicken with Chili

特小盆 (1～2名)
1～2persons

¥ 2,800

小盆 (3～4名)
3～4persons

¥ 4,000

腰果鶏丁

若鶏もも肉とカシューナッツ炒め
Sauteed Chicken with Cashew Nuts

¥ 2,800

¥ 4,000

油淋鶏

鶏の揚げ物 ネギソース ～油淋鶏～
Fried Chicken with Leek Sauce

¥ 2,800

¥ 4,000

炸子鶏塊

鶏のから揚げ
Fried Chicken

¥ 2,800

¥ 4,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

5_TE230506KO



麻婆豆腐



蟹肉と豆腐の煮込み

野菜 VEGETABLE

鮮炒素菜

彩り豊かな野菜の炒め

Sauteed Vegetables

特小盆 (1～2名)
1～2persons

¥ 2,500

小盆 (3～4名)
3～4persons

¥ 3,800

麻婆茄子

麻婆茄子

Braised Eggplant with Hot Sauce

¥ 2,500

¥ 3,800

蒜茸青菜

中国葉の炒め (ニンニク入り)

Sauteed Chinese Vegetable with Garlic

¥ 2,500

¥ 3,800

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

¥ 2,500

¥ 3,800

豆腐 TOFU

蟹肉豆腐

豆腐と蟹肉の煮込み

Braised TOFU and Crabmeat

特小盆 (1～2名)
1～2persons

¥ 3,000

小盆 (3～4名)
3～4persons

¥ 4,300

蝦仁豆腐

豆腐と海老の煮込み

Braised TOFU and Shrimps

¥ 2,800

¥ 4,000

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

¥ 2,500

¥ 3,800

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

6_TE230507KO



担々麺



ZENB オマール海老ラビオリ麺

湯麺 NOODLES

担々湯麺

担々麺

Noodle Soup with Minced Beef "SZECHUAN" style

¥ 2,200

八宝湯麺

五目スープそば

Noodle Soup with "Chop Suey"

¥ 2,200

扒翅湯麺

ふかひれ姿煮スープそば

Noodle Soup with Shark's Fin (Whole)

¥ 15,000

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 with Starchy Sauce

¥ 6,500

オマール海老ラビオリ麺（ゼンブヌードル使用）

ZENB Noodle Soup with Lobster Ravioli

¥ 8,000

ZENB

黄エンドウ豆100%ヌードルの「ゼンブヌードル」や、皮も芯も種も全部すりつぶした
まるごと野菜の「ZENBペースト」など、植物を丸ごと使いきることをコンセプトに開発された新食材。

About ZENB

Named after the Japanese expression for "whole", ZENB offers food products that make the most out of the ingredients used. The lineup includes ZENB Pasta made 100% from yellow peas, and ZENB Paste that use the whole vegetable and legume including their peel, core, and seeds.

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

7_TE230508KO



五目チャーハン



蟹肉入りJシリアル黒チャーハン



ラム肉チャーハン

焼きそば

FRIED NOODLE

八宝炒麵

五目あんかけ焼きそば

"Chop Suey" of Fried Noodle in Starchy Sauce

¥ 2,200

魚翅炒麵

ふかひれ入りあんかけ焼きそば

Fried Noodle with Shark's Fin in Starchy Sauce

¥ 6,500

御飯

RICE

八宝炒飯

五目チャーハン

Fried Rice with "Chop Suey"

¥ 2,200

ラム肉チャーハン

Fried Rice with Lamb Skewer

¥ 2,800

蟹肉入り J シリアル黒チャーハン

Soy Sauce Flavored Black Fried Rice with Crabmeat

¥ 3,800

魚翅烩飯

ふかひれ入りあんかけ御飯

Steamed Rice with Shark's Fin in Starchy Sauce

¥ 6,500

什景鍋巴

石鍋の五目おこげ

Crispy Rice with "Chop Suey"

小盆 (3 ~ 4 名)
3 ~ 4persons

¥ 4,200

搾菜・醬羅卜

ザーサイと大根の醤油漬け

Zha Cai and Soy pickled Daikon Radish

¥ 450

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

8_TE230509KO



杏仁豆腐 レモン味



黒蜜杏仁豆腐



あずき入り胡麻団子

スイーツ SWEETS

杏仁布甸

杏仁プリン

Cold Almond Pudding

¥ 1,000

杏仁豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Cold Almond Jelly with Fruit

¥ 1,000

檸檬杏仁豆腐

杏仁豆腐 レモン味

Cold Almond Jelly (Lemon Favor)

¥ 900

黒蜜杏仁豆腐

黒蜜杏仁豆腐

Cold Almond Jelly (brown Sugar Syrup)

¥ 1,000

椰汁奶露

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut Milk with Tapioca

¥ 1,000

芒果布甸

マンゴープリン

Mango Pudding

¥ 1,000

豆沙麻球

あずき入り胡麻団子 (2 個入り)

Deep-Fried Dumpling with Sesami (Red Bean Paste inside)

¥ 800

冰淇淋／冰果

アイスクリーム／シャーベット

Ice Cream or Serbet

各 ¥ 700

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge 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.

TE220924NI