

料理長 高橋 選 おすすめ  
大観苑伝統 ふかひれ姿煮 & 北京ダックコース  
Braised Shark's Fin and Roasted Beijing Duck Skin Course

～至高～

SHIKO



※写真はイメージです

七品拼盤  
大観苑前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

紅焼扒翅  
ふかひれの姿煮込み～吉切鮫～  
Braised Whole Shark's Fin ～Yoshikiri Shark～

時炒山海  
海老と牛フィレ肉の季節野菜炒め  
Stir-fried Shrimp and Beef with Vegetables

烤鴨素方  
北京ダックと湯葉ミルフィーユ仕立て  
Roast Peking Duck Skin and Fried "Yuba" Wrapped in Chinese Pancake

湘式幼鮑  
蝦夷鮑の姿蒸し～湖南風～  
Steamed Whole Abalone, Spicy Hunan Style

冬瓜排骨  
冬瓜とスペアリブの上湯蒸しスープ  
Steamed Shang Tang Soup with White Gourd and Spare Ribs

甜品二道  
スイーツ二種盛り合わせ  
Assorted Two kinds of Sweets

—こちらのコースには、玉子チャーハンをご追加いただけます—  
Addition of Egg Fried Rice available for free.

1名さま ¥17,500

Per person

※2名さまより承ります。/\* Minimum order is for two persons. ※ラストオーダー 30分前までのご注文となります。/\* The call for this orders is 30 minutes prior to last orders.  
※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.