



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.



大観苑 料理長おすすめメニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

小前菜7種銘々盛り Assorted Appetizers	1人前 / per person	¥3,200
大観苑伝統 ふかひれ姿煮 Braised Whole Shark's Fin	1枚 / 1whole	20,000
ふかひれスープ Shark's Fin Soup	1人前 per person	小盆(3~4名) 3-4 persons 4,000 9,800
北京ダック Roast Peking Duck Skin	2本 / 2pieces	4,000
蝦夷鮑の姿蒸し ブラックビーンズソース Steamed Abalone with black beans Sauce	1個 / 1piece	3,600
鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish 7,800 13,000
黒毛和牛焼売 Steamed Wagyu Shu-mai	2個 / 2pieces	1,200

※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.

前菜

APPETIZERS

小前菜7種銘々盛り Assorted Appetizers	1人前 / per person	¥3,200
シーフード入り中華風サラダ Green Salad with Jellyfish and Seafood	1人前 / per person	2,200
3種前菜盛り合わせ Assorted Appetizers	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
	3,800	5,500
鮑の冷菜 Chilled Abalone Slices		11,000
くらげの冷菜 Jellyfish	3,500	5,000
叉焼 B.B.Q. Pork	2,800	4,000
蒸し鶏の冷菜[葱ソース] Steamed Chicken with Scallion Sauce	2,500	3,600
バンバンジー[白胡麻ソース] Steamed Chicken with Sesame Sauce	2,500	3,600
ピータン Preserved Egg	2,000	2,900
野菜の甘酢漬け Sweet Pickled Vegetables	1,800	2,600
ザーサイと大根の醤油漬け Zha Cai and Soy-pickled Daikon Radish	1人前 / per person	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.

ふかひれ SHARK'S FIN

大観苑伝統 ふかひれ姿煮 Braised Whole Shark's Fin	1枚 / 1whole	¥20,000
ふかひれスープ Shark's Fin Soup	1人前 per person	小盆(3~4名) 3-4 persons 4,000 9,800
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

蟹肉と豆腐のとろみスープ Crabmeat and TOFU Soup	1人前 / per person	¥1,300
四川風スープ Hot and Sour Soup		1,200
烏骨鶏スープ 生姜風味 Black-bone Silkie Fowl Soup, Ginger Flavor		1,100
野菜スープ Vegetable Soup		1,100
コーンスープ Corn Soup		1,100
海つばめの巣と蟹肉入りスープ Swallow's Nest and Soup with Crabmeat		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.

海老

PRAWN & SHRIMP

国産伊勢海老 1尾(500g 前後) / 1whole ¥20,000
ISE Lobster

調理法をお選びください。Please choose preparation from below.

ブラックビーンズ炒め
Stir fried with Black Beans

玉子とじ炒め
Stir fried with Eggs

季節野菜のあっさり炒め
Stir fried with Vegetables

チリソース煮
Braised in Chili Sauce

	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
車海老の塩煎り Salt Stir-fried Prawns	5,000	7,500
海老のチリソース煮(中型) Braised Prawns in Chili Sauce	4,500	6,500
海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce	3,800	5,800
海老と彩り野菜の炒め Stir-fried Shrimp and Vegetables	4,500	6,500

鮑

ABALONE

蝦夷鮑の姿蒸し ブラックビーンズソース 1個 / 1piece ¥3,600
Steamed Abalone with black beans Sauce

	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried "Shiitake" Mushrooms	7,800	13,000

鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	7,800	13,000
--	-------	--------

鮑のクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	7,800	13,000
---	-------	--------

干し鮑の姿煮込み Braised Dried Abalone (Whole)	1人前 / per person	16,000
---	------------------	--------

※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.

海の幸

SEAFOOD

	特小盆 (1~2名) Small Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
海老と帆立貝のあっさり塩炒め Stir-fried Shrimp and Scallops	¥4,500	¥6,500
帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Scallops and Yellow Chives	4,500	6,500
帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce	4,500	6,500
八宝菜 Stir-fried Seafood, Meat and Vegetables	3,500	5,000
石鍋の五目おこげ Crispy Rice with Chop Suey	3,500	5,000
イカと彩り野菜の炒め Stir-fried Squid and Vegetables	3,200	4,600
蟹玉 Crabmeat Omelet	3,000	4,300
なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber, Soy Sauce Flavor	7,500	12,000

※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.

牛肉

BEEF

	特小盆 (1~2名) Small Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
和牛のX.O.醬炒め Stir-fried Wagyu in X.O. Sauce	¥6,000	¥9,000
牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef and Green Peppers	3,800	5,500
牛肉とニンニクの芽の炒め Stir-fried Beef and Garlic-shoots	3,800	5,500

豚肉

PORK

	特小盆 (1~2名) Small Dish	小盆 (3~4名) Small Dish
東坡肉(国産豚) ※お時間をいただいております。 Steamed Pork in Soy Sauce	¥3,300	¥6,600
酢豚 又は 黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork (can be made with black vinegar)	3,500	5,000
回鍋肉 Twice-cooked Pork and Cabbage	3,000	4,300

鴨・鶏肉

DUCK・CHICKEN

北京ダック Roast Peking Duck Skin	2本 / 2pieces	¥4,000
若鶏もも肉の辛味炒め Stir-fried Chicken in Chili Sauce	特小盆 (1~2名) Small Dish 2,800	小盆 (3~4名) Small Dish 4,000
若鶏もも肉とカシューナッツ炒め Stir-fried Chicken and Cashews	2,800	4,000
油淋鶏 Fried Chicken with Scallion Sauce	2,800	5,600
鶏の唐揚げ Chinese Fried Chicken	2,800	5,600

※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.

野菜

VEGETABLES

	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
彩り豊かな野菜の炒め Stir-fried Vegetables	¥2,500	¥3,800
蟹肉入りほうれんそうの炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat	2,500	3,800
中国葉の炒め(ニンニク入り) Stir-fried Greens with Garlic	2,500	3,800
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
茄子と豚挽肉のピリ辛煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork in Chili Sauce	2,500	3,800
茄子と豚細切り肉の辛し炒め Stir-fried Egg Plant and Shredded Pork in Chili Sauce	3,000	4,300

豆腐

TOFU

	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥3,000	¥4,300
豆腐と3種きのこの煮込み Braised Tofu and Mixed Mushrooms	2,800	4,000
麻婆豆腐(四川風もご用意できます) Spicy Braised Tofu with Minced Pork (also available in Szechuan style)	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.

麺・飯

NOODLE・RICE

	1人前 / per person
五目スープそば Noodle Soup with Seafood and Beef	¥2,200
海鮮スープそば Noodle Soup with Seafood	2,500
野菜スープそば Noodle Soup with Vegetable	2,200
担々麺 Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut Soup)	2,200
ふかひれ姿煮スープそば Noodle Soup with Shark's Fin (Whole)	15,000
ふかひれ入りあんかけスープそば Noodle Soup topped with Shark's Fin and Starchy Sauce	6,500
オマール海老ラビオリ麺(ゼンブヌードル使用)※お時間いただきます。 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。

※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人前 / per person
五目あんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood and Beef	¥2,200
海鮮あんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood	2,500
上海風焼きそば Fried Noodles "Shanghai" style	2,200
ふかひれ入りあんかけ焼きそば Fried Noodles topped with Shark's Fin and Starchy Sauce	6,500
五目チャーハン Fried Rice with shrimp, Pork and Vegetables	2,200
蟹肉入りチャーハン Fried Rice with Crabmeat	2,500
ふかひれ入りあんかけ御飯 Steamed Rice topped with Shark's Fin and Starchy Sauce	6,500

※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.

点心

DIMSUM

	2個 / 2pieces
小籠包 Shanghai Style Steamed Soup Dumplings	¥800
ふかひれ入り蒸し餃子 Steamed Shark's Fin Dumplings	800
海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumplings	800
蟹肉入り焼売 Steamed Pork Shu-mai with Crabmeat	800
焼き餃子 Pan Fried Dumplings	800
春巻 Spring Rolls	1,000
黒毛和牛焼売 Steamed Wagyu Shu-mai	1,200

※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.

デザート

DESSERTS

杏仁プリン Cold Almond Jelly (extra soft)		¥1,100
フルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fruits		1,100
杏仁豆腐 レモン風味 Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)		900
黒蜜杏仁豆腐 Cold Almond Jelly (Brown Sugar Syrup)		1,100
マンゴープリン Mango Pudding		1,100
タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls		1,100
あずき入り胡麻団子 Fried Sesame Ball	2個 / 2pieces	800
アイスクリーム Ice Cream (Hotel made)		700
シャーベット Sherbet (Hotel made)		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.