



# 逸品素材

## SPECIAL SELECTION

### 1. 国産伊勢海老(一尾 500g 前後) ¥17,000～ ISE Lobster (whole)

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

Sautéed with Black Beans

季節野菜のあっさり炒め

Sautéed with Vegetables

玉子とじ炒め

Sautéed with Eggs

チリソース煮

Braised in Chili Sauce

### 2. 神戸ビーフサーロイン 200g ¥35,000 300g ¥52,500 Sirloin of KOBE BEEF

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

Sautéed with Black Beans

ピリ辛炒め

Sautéed in Chili Sauce

### 3. 上海蟹 Shanghai Crab

調理法をお選びください。

※Please choose preparation from below.

ふかひれスープ

Shark's Fin Soup 1cup ¥4,000

海老の炒め

Stir-fried with Prawns small ¥8,000

豆腐の煮込み

Braised With Tofu small ¥4,500

### 4. 海つばめの巣 Swallow's Nest

調理法をお選びください。

※Please choose preparation from below.

蟹肉入りスープ

Soup with Crabmeat 1cup ¥3,500

卵白仕立てスープ

Soup with Fluffy Egg Whites 1cup ¥3,200

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

	per person
5. 大観苑プレート <small>(鮑、くらげ、野菜の甘酢漬け、叉焼、蒸し鶏、巻き海老の塩茹で、湯葉巻き)</small> Assorted Appetizers of the Day	¥2,500
6. シーフード入り中華風サラダ Green Salad with Jellyfish and Seafood	1,200
7. 鮑の冷菜 Chilled Abalone Slices	4,000
8. 叉焼 B.B.Q. Pork	1,700
9. 若鶏の冷菜 Steamed Chicken with Scallion Sauce	1,600
10. 棒々鶏 Steamed Chicken with Sesame Sauce	1,600
11. くらげの冷菜 Jellyfish	2,500
12. 野菜の甘酢漬け Sweet Pickled Vegetables	1,200

※ 盛り合わせもご用意できますのでお申しつけください。  
Assortments of your choice of the above items are also available.

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 13. 吉切鮫のふかひれ姿煮<br>Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) | 1 whole<br>¥13,000 |
| 14. ふかひれスープ<br>Shark's Fin Soup                          | 1cup<br>3,200      |
| 15. 蟹肉入りふかひれスープ<br>Shark's Fin Soup with Crabmeat        | 3,200              |
| 16. 蟹の玉子入りふかひれスープ<br>Shark's Fin Soup with Crab Eggs     | 3,200              |
| 17. ふかひれ姿煮スープそば<br>Noodle Soup with Whole Shark's Fin    | 12,000             |
| 18. ふかひれあんかけスープそば<br>Noodle Soup Topped with Shark's Fin | 4,600              |

### 土鍋入りふかひれの姿煮 ダブル上湯

Braised Whole Shark's Fin in a Clay Pot

吉切鮫のふかひれをダブル上湯スープと豆乳で仕上げた逸品。

¥15,000

～追加オプション～  
Additional Option

上海蟹の炒め + ¥1,000  
Stir-fried Shanghai Crabmeat

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

	small	regular
19. 車海老の塩煎り Salt-sautéed Prawns	¥6,000	¥9,000
20. 車海老のシンガポール風 Sautéed Prawns, Singapore Style	6,000	9,000
21. 海老のチリソース煮(中型) Braised Prawns in Chili Sauce	6,000	9,000
22. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce	5,000	7,500
23. 海老と季節野菜の炒め Sautéed Shrimp and Vegetables	5,000	7,500

# 鮑

## ABALONE

	small	regular
24. 鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried "Shiitake" Mushrooms	¥8,000	¥12,000
25. 鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	8,000	12,000
26. 鮑のクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	8,000	12,000

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

27. 帆立貝と黄ニラの炒め Sautéed Scallops and Yellow Chives	small ¥5,000	regular ¥7,500
28. 帆立貝のオイスターソース炒め Sautéed Scallops in Oyster Sauce	5,000	7,500
29. タラバ蟹のブラックビーンズ炒め Sautéed Crabmeat in Black Bean Sauce	5,500	8,250
30. 蟹ハサミ肉の揚げ物 Deep-Fried Crab Claw		1piece 1,800
31. 蟹玉 Crabmeat Omelet	3,000	4,500
32. 八宝菜(海老、イカ、帆立貝、豚肉、鶏肉入り) Sautéed Seafood, Meat and Vegetables	4,000	6,000
33. おこげ料理 Crispy Rice with Chop Suey	4,000	6,000
34. 魚の切り身の甘酢炒め Sautéed Sweet and Sour Fish	3,600	5,400

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

# 鴨・鶏肉

## DUCK・CHICKEN

35. 北京ダック	2pieces ¥4,000	
Roast Peking Duck Skin		
	small	regular
36. 若鶏とカシューナッツの炒め	3,500	5,250
Sautéed Chicken and Cashews		
37. 若鶏の唐揚げ	3,500	5,250
Chinese Fried Chicken		
38. 若鶏のピリ辛炒め	3,500	5,250
Sautéed Chicken in Chili Sauce		
39. 油淋鶏	4,000	6,000
Fried Chicken with Scallion Sauce		

# 牛肉

## BEEF

	small	regular
40. 牛フィレ肉の X.O. 醬炒め	¥5,500	¥8,250
Sautéed Fillet of Beef in X.O. Sauce		
41. 牛フィレ肉のスパイシー黒胡椒炒め	5,500	8,250
Sautéed Fillet of Beef in Black Pepper Sauce		
42. 牛肉とピーマンの細切り炒め	4,500	6,750
Sautéed Beef and Green Peppers		

# 豚肉

## PORK

	small	regular
43. 東坡肉	¥6,000	¥9,000
Steamed Pork in Soy Sauce		
44. 回鍋肉	3,800	5,700
Twice-cooked Pork and Cabbage		
45. 豚ロース肉の酢豚(黒酢または赤酢の酢豚もご用意できます)	4,000	6,000
Sweet and Sour Pork (can be made with black vinegar or red vinegar also)		

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

	small	regular
46. 色々野菜の炒め Sautéed Mixed Vegetables	¥3,000	¥4,500
47. 蟹肉入りほうれん草の炒め Sautéed Spinach with Crabmeat	3,000	4,500
48. 青菜の蟹肉あんかけ Sautéed Greens Topped with Crabmeat	3,000	4,500
49. 五目野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	3,000	4,500
50. 湯葉と中国野菜の炒め Sautéed Greens with “Yuba” Tofu Skin	3,000	4,500
51. 茄子と豚挽肉の煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork	3,000	4,500
52. 茄子と豚細切り肉の辛し炒め Sautéed Egg Plant and Pork in Chili Sauce	3,000	4,500

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

# 豆腐

## TOFU

	small	regular
53. 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥3,600	¥5,400
54. 揚げ豆腐と豚肉の辛し煮込み Fried Tofu with Sliced Pork and Chili	3,200	4,800
55. 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)	3,200	4,800

# スープ

## SOUPS

	1cup
56. 鮑のすましスープ Clear Soup of Abalone	¥2,000
57. 烏骨鶏スープ 生姜風味 Black-bone Silkie Fowl Soup, Ginger Flavor	1,200
58. 四川風スープ Hot and Sour Soup	900
59. 野菜スープ Vegetable Soup	800
60. コーンスープ Corn Soup	800
61. 玉子と野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	800

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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



# 麵・飯

## NOODLE・RICE

- |   |        |
|---|--------|
| 62. 担々麵   | ¥2,000 |
| Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut soup) |        |
| 63. 五目スープそば   | 2,000  |
| Noodle Soup with Seafood and Beef                       |        |
| 64. 叉焼麵   | 2,500  |
| Noodle soup with B.B.Q. Pork                            |        |
| 65. 五目あんかけ焼きそば  | 2,000  |
| Fried Noodles with Seafood and Beef                     |        |
| 66. 五目チャーハン   | 2,000  |
| Fried Rice with shrimp, Pork and Vegetables             |        |
| 67. 五目あんかけご飯  | 2,000  |
| Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice            |        |

# 点心

## DIMSUM

- |  |        |
|--|--------|
| 68. 小籠包(3個)  | ¥1,050 |
| Shanghai Style Steamed Soup Dumplings (3pieces)    |        |
| 69. ふかひれ入り蒸し餃子(3個)                                 | 1,050  |
| Steamed Shark's Fin Dumplings (3pieces)            |        |
| 70. 海老蒸し餃子(3個)                                     | 1,050  |
| Steamed Shrimp Dumplings (3pieces)                 |        |
| 71. 干し貝柱入り上海焼売(3個)                                 | 1,050  |
| Steamed Pork Shu-mai with Dried Scallops (3pieces) |        |
| 72. 春巻(3本)   | 1,050  |
| Spring Rolls (3pieces)                             |        |
| 73. 豚肉入りまんじゅう                                      | 500    |
| Steamed Pork Bun                                   |        |
| 74. あん入りまんじゅう                                      | 500    |
| Steamed Sweet Bean Paste Bun                       |        |

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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

75. 杏仁プリン	¥900
Cold Almond Jelly (extra soft)	
76. フルーツ入り杏仁豆腐	900
Cold Almond Jelly with Fruits	
77. 杏仁豆腐 レモン風味	800
Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)	
78. 黒蜜杏仁豆腐	900
Cold Almond Jelly (Brown Sugar Syrup)	
79. マンゴープリン	900
Mango Pudding	
80. タピオカ入りココナッツミルク	900
Coconut Milk with Tapioca Pearls	
81. あずき入りココナッツミルク	800
Coconut Milk with Sweet Red Beans	
82. アイスクリーム	600
Ice Cream (Hotel made)	
83. あずき入り胡麻団子(3個)	1,050
Fried Sesame Buns (3pieces)	

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。Tax and 10% 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