

料理長 黒岩利夫 秋のおすすめ料理

CHEF'S RECOMMENDATION

秋薫る 栗と茸の自家製腸詰めオープン焼き 3,300
Oven-roast House-made Sausage with Chestnuts and Mushrooms

特小盆(1~2名) 小盆(3~4名)
Smaller Dish Small Dish

海老といろいろ茸の炒め 5,500 7,500
Stir-fried Prawns and Mixed Mushrooms

2個 / 2 Pieces

大きな肉団子のやわらか煮込み 3,000
Tender-braised Meatball

半羽 一羽
Half Whole

若鶏の香り焼き 香港風 5,000 10,000
Aromatic Roast Chicken, Hong Kong-style
※ご提供までにお時間をいただきます。This item requires extra time for preparation.

特小盆(1~2名) 小盆(3~4名)
Smaller Dish Small Dish

豚肉と栗の煮込み 4,000 6,000
Tender-braised Pork and Chestnuts

茄子と豚挽き肉の辛し煮込み 3,000 4,000
Spicy Braised Eggplant with Minced Pork

奥飛騨温泉水育ちスッポンの土鍋煮込み 13,200
Clay Pot-braised Softshell Turtle
※ご提供までにお時間をいただきます。This item requires extra time for preparation.

ト キンアン

杜 金安の四川名菜

特小盆(1~2名) 小盆(3~4名)
Smaller Dish Small Dish

杜金安の土鍋入り和牛の四川風麻婆豆腐  3,500 5,000
Spicy Braised Tofu with Wagyu, Szechuan Style

海老の四川風ピリ辛炒め  5,500 7,500
Sichuan-style Spicy Stir-fried Prawns

インゲン豆と豚肉の四川風炒め  3,000 4,000
Stir-fried Minced Pork and Beans, Szechuan Style

※料金にサービス料を別途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.

逸品素材

SPECIAL SELECTION

1. 伊勢海老 1 尾(500g 前後) / 1whole ¥30,000
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

季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried with Vegetables

玉子とじ炒め

Stir-fried with Eggs

チリソース煮

Braised in Chili Sauce

2. 神戸ビーフサーロイン 200g ¥57,200 300g ¥85,800
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

Stir-fried with Black Beans

ピリ辛炒め

Stir-fried in Chili Sauce

3. 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.

1 人前 / per person

蟹肉入りスープ

¥5,000

Soup with Crabmeat

芙蓉仕立てスープ

¥4,500

Soup with Fluffy Egg Whites

※料金にサービス料を別途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

5. 大観苑プレート	1 人前 / per person	¥3,200
(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)		
Assorted Appetizers of the Day		
6. シーフード入り中華風サラダ	1 人前 / per person	2,200
Green Salad with Jellyfish and Seafood		
7. 鮑の冷菜		11,000
Chilled Abalone Slices		
8. くらげの冷菜		4,400
Jellyfish		
9. 鴨の香り焼き		4,000
Aromatic Crispy Duck		
10. 叉焼		3,300
B.B.Q. Pork		
11. 豚バラ肉の香り焼き		3,300
Aromatic Crispy Pork		
12. スペアリブのオープン焼き	Small 7,000	Large 14,000
Oven-baked Spare Ribs		
※ご提供までにお時間をいただきます。		
※This item requires extra time for preparation.		
13. 若鶏の冷菜		3,300
Steamed Chicken with Scallion Sauce		
14. 棒々鶏		3,300
Steamed Chicken with Sesame Sauce		
15. 野菜の甘酢漬け		2,200
Sweet Pickled Vegetables		
16. ザーサイと大根の醤油漬け		450
Zha Cai and Soy-pickled Daikon Radish		

※ 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.

※料金にサービス料を別途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

- | | | |
|---|-------------------|---------|
| 20. 吉切鮫のふかひれ姿煮 | 1 枚 / 1whole | ¥22,000 |
| Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) | | |
| 21. 佛跳牆 | 1 人前 / per person | 15,000 |
| Buddha Jumps Over The Wall | | |
| (Crock pot soup with shark's fin, dried abalone and other delicacies) | | |
| あまりに美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えて来るという「佛跳牆(フォーティヤオチャン)」。 | | |
| 壺の中にふかひれ、干し鮑と数種類の草物を入れた贅びな逸品。究極の逸品をご堪能ください。 | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |
| | 1 人前 / per person | |
| 22. ふかひれスープ | | 4,500 |
| Shark's Fin Soup | | |
| 23. 蟹肉入りふかひれスープ | | 4,500 |
| Shark's Fin Soup with Crabmeat | | |
| 24. 蟹の玉子入りふかひれスープ | | 4,500 |
| Shark's Fin Soup with Crab Eggs | | |
| 25. ふかひれ湯葉巻き煮込み | | 5,000 |
| Shark's Fin Wrapped in Tofu Skin | | |
| 26. ふかひれ姿煮スープそば | | 20,000 |
| Noodle Soup with Whole Shark's Fin | | |
| 27. ふかひれあんかけスープそば | | 6,500 |
| Noodle Soup Topped with Shark's Fin | | |

土鍋入りふかひれ姿煮 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。

¥24,200

～追加オプション～
Additional Option

上海蟹の炒め + ¥1,100
Stir-fried Shanghai Crabmeat

※料金にサービス料を別途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

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
30. 車海老の塩煎り Salt Stir-fried Prawns	¥6,000	¥8,000
31. 海老のレタス包み Minced Prawns Wrapped in Lettuce	5,500	7,500
32. 海老のチリソース煮(中型) Braised Prawns in Chili Sauce	5,500	7,500
33. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce	4,800	6,800
34. 海老のあっさり炒め Stir-fried Shrimp and Vegetables	4,800	6,800

鮑

ABALONE

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
35. 鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried “Shiitake” Mushrooms	¥9,500	¥14,000
36. 鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	9,500	14,000
37. 鮑のクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	9,500	14,000

なまこ

SEA CUCUMBER

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
38. なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber in Soy Sauce	¥9,500	¥14,000
39. なまこの四川風煮込み Braised Sea Cucumber in Hot and Sour Sauce	9,500	14,000
40. なまこと鮑の醤油煮込み Braised Sea Cucumber and Abalone in Soy Sauce	9,500	14,000

※料金にサービス料を別途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) Smaller Dish	小盆(3～4名) Small Dish
45. 帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce	¥5,500	¥7,500
46. 帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Scallops and Yellow Chives	5,500	7,500
47. タラバ蟹のトウチー炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce	7,000	9,000
48. 蟹玉 Crabmeat Omelet	3,000	4,000
49. 蟹ハサミ肉の揚げ物 Deep Fried Crab Claw	1 個 / 1piece	1,650
50. 八宝菜(海老、イカ、帆立貝、豚肉、鶏肉入り) Stir-fried Seafood, Meat and Vegetables	4,000	6,000
51. おこげ料理 Crispy Rice with Chop Suey	4,000	6,000
52. イカとセロリの炒め Stir-fried Squid and Celery	3,500	5,000
53. 鰻の上海風煮込み Braised Eel, Shanghai Style ※ご提供までにお時間をいただきます。 ※This item requires extra time for preparation.	1 匹 / 1whole	9,000
54. 白身魚の甘酢炒め Stir-fried Sweet and Sour Fish	3,200	4,500
55. 鮮魚の切り身蒸し Steamed Fish	1 切 / 1piece	2,500

※料金にサービス料を別途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.

鴨 DUCK

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 60. 北京ダック | 1 本 / 1piece | ¥2,500 |
| Roast Peking Duck Skin | | |
| | 半羽
half | 一羽
whole |
| 61. 自家製スモークダック 蒸しパン添え | 6,500 | 13,000 |
| Smoked Duck with Steamed Chinese Buns | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |

鶏 肉 CHICKEN

- | | | |
|---|----------------------------|-------------------------|
| | 特小盆(1～2 名)
Smaller Dish | 小盆(3～4 名)
Small Dish |
| 62. 若鶏とカシューナッツの炒め | 3,400 | 4,400 |
| Stir-fried Chicken and Cashews | | |
| 63. 若鶏のピリ辛炒め | 3,400 | 4,400 |
| Stir-fried Chicken in Chili Sauce | | |
| 64. 若鶏の唐揚げ | 3,400 | 4,400 |
| Chinese Fried Chicken | | |
| 65. 油淋鶏 | 3,400 | 4,400 |
| Fried Chicken with Scallion Sauce | | |
| 66. 若鶏の醤油煮込み | 3,400 | 4,400 |
| Braised Chicken in Soy Sauce | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |
| | 半羽
half | 一羽
whole |
| 67. 若鶏の香り焼き | 5,000 | 10,000 |
| Aromatic Roast Chicken with Special Sauce | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |

仔 羊 LAMB

- | | | |
|---|---------------|-------|
| 68. ラムチョップのスパイシーオープン焼き | 4 本 / 4pieces | 8,000 |
| Grilled Spicy Lamb Chop | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |

※料金にサービス料を別途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) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
70. 牛フィレ肉のX.O.醬炒め Stir-fried Fillet of Beef in X.O. Sauce	¥5,000	¥7,000
71. 牛フィレ肉のスパイシー黒胡椒炒め Stir-fried Fillet of Beef in Black Pepper Sauce	5,000	7,000
72. 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef and Green Peppers	4,000	6,000
73. 牛肉とにんにくの芽の炒め Stir-fried Beef and Garlic Shoots	4,000	6,000

豚肉

PORK

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
74. 東坡肉 Steamed Pork in Soy Sauce ※ご提供までにお時間をいただきます。 ※This item requires extra time for preparation.	¥3,300	¥6,600
75. 豚ロース肉の酢豚(甘酢 又は 黒酢) Sweet and Sour Pork (Sweet Vinegar or Black Vinegar)	3,500	5,000
76. 回鍋肉 Twice-cooked Pork and Cabbage	3,200	4,500
77. 豚挽肉と春雨の炒め煮 Stir-fried Minced Pork and Bean Threads	2,500	3,500

※料金にサービス料を別途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) Smaller Dish	小盆(3～4名) Small Dish
80. 色々野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables	¥3,000	¥4,000
81. 蟹肉入りほうれん草の炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat	3,000	4,000
82. 青菜の蟹肉あんかけ Stir-fried Greens Topped with Crabmeat	3,000	4,000
83. 五目野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	3,000	4,000
84. 湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried Greens with “Yuba” Tofu Skin	3,000	4,000
85. 茄子と豚挽肉の煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork	3,000	4,000
86. 茄子と豚細切り肉の辛し炒め Stir-fried Egg Plant and Pork in Chili Sauce	3,000	4,000

※料金にサービス料を別途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.

豆腐

TOFU

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
90. 豆腐の五目煮込み Braised Tofu and Chop Suey	¥3,200	¥4,500
91. 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	3,000	4,200
92. 揚げ豆腐と豚肉の辛し煮込み Fried Tofu with Sliced Pork and Chili	2,800	4,000
93. 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)	2,800	4,000
94. 豆腐と三種茸の煮込み Braised Tofu with Three Kinds of Mushrooms	2,800	4,000

スープ

SOUPS

	1人前 / per person
95. 鮑のすましスープ Clear Soup of Abalone	¥2,500
96. 烏骨鶏スープ 生姜風味 Black-bone Silkie Fowl Soup, Ginger Flavor	1,300
97. 四川風スープ Hot and Sour Soup	1,500
98. 野菜スープ Vegetable Soup	1,300
99. コーンスープ Corn Soup	1,300
100. 玉子と野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	1,300

※料金にサービス料を別途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

101. 五目スープそば	¥2,200
Noodle Soup with Seafood and Beef	
102. 担々麺	2,200
Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut soup)	
103. 高菜と豚肉のスープそば	2,200
Noodle Soup with Pork and Pickled Leaf Mustard	
104. 野菜スープそば (塩味 または 醤油味)	2,200
Noodle Soup with Vegetables	
105. ワンタン麺 (塩味 または 醤油味)	2,200
Noodle Soup with Wonton	
106. 叉焼麺	2,800
Noodle soup with B.B.Q. Pork	
107. シーフードあんかけ焼きそば	2,800
Fried Noodles with Seafood	
108. 五目あんかけ焼きそば	2,200
Fried Noodles with Seafood and Beef	
109. 上海風焼きそば	2,200
Fried Noodles, Shanghai Style	
110. 五目チャーハン	2,500
Fried Rice with Seafood, Pork, Chicken and Vegetables	
111. 蟹肉とレタスのチャーハン	2,800
Fried Rice with Crabmeat and Lettuce	
112. 五目あんかけご飯	2,200
Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice	
113. シーフード入り中国粥	2,000
Rice Porridge with Seafood	

※料金にサービス料を別途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

DIM SUM

3 個 / 3pieces

- | | |
|--|--------|
| 115. 小籠包 | ¥1,200 |
| Shanghai Style Steamed Soup Dumplings | |
| 116. スープ入り海老蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shrimp and Soup Dumplings | |
| 117. スープ入り三鮮焼売 | 1,200 |
| Steamed Soup Shu-mai with Seafood and Pork | |
| 118. ふかひれ入り蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shark's Fin Dumplings | |
| 119. 海老蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shrimp Dumplings | |
| 120. 干し貝柱入り上海焼売 | 1,200 |
| Steamed Pork Shu-mai with Dried Scallops | |
| 121. 春巻 | 1,200 |
| Spring Rolls | |

1 個 / 1piece

- | | |
|------------------------------|-----|
| 122. 豚肉まんじゅう | 600 |
| Steamed Pork Bun | |
| 123. あんまんじゅう | 600 |
| Steamed Sweet Bean Paste Bun | |

※料金にサービス料を別途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

130.	杏仁プリン		¥1,100
	Cold Almond Jelly (extra soft)		
131.	フルーツ入り杏仁豆腐		1,100
	Cold Almond Jelly with Fruits		
132.	杏仁豆腐 レモン風味		900
	Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)		
133.	黒蜜杏仁豆腐		1,100
	Cold Almond Jelly (Brown Sugar Syrup)		
134.	アイスクリーム入り杏仁豆腐		1,500
	Cold Almond Jelly with Ice Cream		
135.	マンゴープリン		1,100
	Mango Pudding		
136.	タピオカ入りココナッツミルク		1,100
	Coconut Milk with Tapioca Pearls		
137.	あずき入りココナッツミルク		1,000
	Coconut Milk with Sweet Red Beans		
138.	アイスクリーム		800
	Ice Cream (Hotel made)		
139.	杏仁プリン、エッグタルト、胡麻あんきな粉もちの盛り合わせ		1,500
	Three Kinds of Desserts		
140.	あずき入り胡麻団子	3 個 / 3pieces	1,200
	Fried Sesame Buns		
141.	胡麻あんきな粉もち	3 個 / 3pieces	1,200
	Rice Cake with Sesame Paste and Soy Flour		
142.	チャイニーズ蒸しカステラ		1,000
	Chinese Steamed Sponge Cake		
143.	季節のフルーツ		時価
	Fruit of the Season		

※料金にサービス料を別途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.