秋の味覚 上海蟹

SHANGHAI CRAB MENU

	1 杯 / 1 crab
茹で上海蟹の紹興酒漬け Boiled Whole Drunken Shanghai Crab	¥6,600
上海蟹の姿蒸し 大観苑スタイル Boiled Whole Shanghai Crab, TAIKAN EN Style	6,600

	1 枚 / 1 whole
上海蟹肉入り ふかひれ姿煮 Braised Whole Shark's Fin with Shanghai Crabmeat	23,000

	1 人前 / per person
上海蟹肉入り ふかひれスープ Shark's Fin Soup with Shanghai Crabmeat	4,800
ミックスクラブの甲羅詰めオーブン焼き Mixed Crab Gratin in Shell	5,500
ミックスクラブ入り大きな肉団子のスープ Meat Ball Soup with Mixed Crabmeat	3,000

	特小盆(1～2 名) Smaller Dish	小盆(3～4 名) Small Dish
上海蟹と海老の炒め Stir-fried Shanghai Crab and Prawns	5,500	7,500
上海蟹と豆腐の煮込み Braised Tofu and Shanghai Crab	3,200	4,500

	1 人前 / per person
上海蟹あんかけ焼きそば Fried Noodles Topped with Starchy Shanghai Crabmeat Sauce	6,000
上海蟹あんかけチャーハン Fried Rice Topped with Starchy Shanghai Crabmeat Sauce	6,000

	3 個 / 3 pieces
上海蟹肉入り 小籠包 Soup Dumpling with Shanghai Crab Filling	1,500
上海蟹肉入り ミートパイ Meat Pie with Shanghai Crab Filling	1,500

※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.

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. スペアリブのオーブン焼き　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. 佛跳墻　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「佛跳墻(フォーティャオチャン)」。
壷の中にふかひれ、干し鮑と数種類の乾物を入れた贅沢な逸品。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 Smoked Duck with Steamed Chinese Buns	6,500	13,000

※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 Stir-fried Chicken and Cashews	3,400	4,400
63. 若鶏のピリ辛炒め Stir-fried Chicken in Chili Sauce	3,400	4,400
64. 若鶏の唐揚げ Chinese Fried Chicken	3,400	4,400
65. 油淋鶏 Fried Chicken with Scallion Sauce	3,400	4,400
66. 若鶏の醤油煮込み Braised Chicken in Soy Sauce	3,400	4,400

※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 Aromatic Roast Chicken with Special Sauce	5,000	10,000

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

※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.