

逸品素材

SPECIAL SELECTION

1. 伊勢海老(一尾 500g 前後)

ISE Lobster (whole)

¥30,000

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

Sirloin of KOBE BEEF

200g

¥57,200

300g

¥85,800

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.
蟹肉入りスープ	Soup with Crabmeat 1cup ¥5,000
芙蓉仕立てスープ	Soup with Fluffy Egg Whites 1cup ¥4,500

※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.

前菜

APPETIZERS

4. 大観苑プレート (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	1 人前 / per person	¥3,200
5. 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
6. 鮑の冷菜 Chilled Abalone Slices		11,000
7. くらげの冷菜 Jellyfish		4,400
8. 叉焼 B.B.Q. Pork		3,300
9. 若鶏の冷菜 Steamed Chicken with Scallion Sauce		3,300
10. 棒々鶏 Steamed Chicken with Sesame Sauce		3,300
11. 野菜の甘酢漬け Sweet Pickled Vegetables		2,200
12. ザーサイと大根の醤油漬け Zha Cai and Soy-pickled Daikon Radish		450

※ 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

- | | | |
|--|-------------------|---------|
| 13. 吉切鮫のふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) | 1 枚 / 1whole | ¥22,000 |
| | 1 人前 / per person | |
| 14. ふかひれスープ
Shark's Fin Soup | | 4,500 |
| 15. 蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crabmeat | | 4,500 |
| 16. 蟹の玉子入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crab Eggs | | 4,500 |
| 17. ふかひれ姿煮スープそば
Noodle Soup with Whole Shark's Fin | | 20,000 |
| 18. ふかひれあんかけスープそば
Noodle Soup Topped with Shark's Fin | | 6,500 |

※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.

海老

PRAWN&SHRIMP

	小盆(3~4 名) Small Dish	中盆(5~7 名) Regular Dish
19. 車海老の塩煎り Salt Stir-fried Prawns	¥8,000	¥12,000
20. 海老のチリソース煮(中型) Braised Prawns in Chili Sauce	7,500	11,250
21. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce	6,800	10,200
22. 海老のあっさり炒め Stir-fried Shrimp and Vegetables	6,800	10,200

鮑

ABALONE

	小盆(3~4 名) Small Dish	中盆(5~7 名) Regular Dish
23. 鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried “Shiitake” Mushrooms	¥14,000	¥21,000
24. 鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	14,000	21,000
25. 鮑のクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	14,000	21,000

※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

	小盆(3～4 名) Small Dish	中盆(5～7 名) Regular Dish
26. 帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce	¥7,500	¥11,250
27. 帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce	7,500	11,250
28. イカとセロリの炒め Stir-fried Squid and Celery	5,000	7,500
29. 八宝菜(海老、イカ、帆立貝、豚肉、鶏肉入り) Stir-fried Seafood, Meat and Vegetables	6,000	9,000
30. おこげ料理 Crispy Rice with Chop Suey	6,000	9,000
31. 白身魚の甘酢炒め Stir-fried Sweet and Sour Fish	4,500	6,750
32. タラバ蟹のトウチー炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce	9,000	13,500
33. 蟹玉 Crabmeat Omelet	4,000	6,000
34. ズワイ蟹ハサミ肉の揚げ物 Deep Fried Crab Claw	1 個 / 1piece	2,750

※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・鶏肉

DUCK・CHICKEN

35. 北京ダック	1 本 / 1piece	¥2,500
Roast Peking Duck Skin		
	小盆(3~4 名) Small Dish	中盆(5~7 名) Regular Dish
36. 油淋鶏	4,400	6,600
Fried Chicken with Scallion Sauce		
37. 若鶏の唐揚げ	4,400	6,600
Chinese Fried Chicken		
38. 若鶏のピリ辛炒め	4,400	6,600
Stir-fried Chicken in Chili Sauce		
39. 若鶏とカシューナッツの炒め	4,400	6,600
Stir-fried Chicken and Cashews		

牛肉

BEEF

	小盆(3~4 名) Small Dish	中盆(5~7 名) Regular Dish
40. 牛フィレ肉の X.O. 醬炒め	¥7,000	¥10,500
Stir-fried Fillet of Beef in X.O. Sauce		
41. 牛フィレ肉のスパイシー黒胡椒炒め	7,000	10,500
Stir-fried Fillet of Beef in Black Pepper Sauce		
42. 牛肉とピーマンの細切り炒め	6,000	9,000
Stir-fried Beef and Green Peppers		

豚肉

PORK

	小盆(3~4 名) Small Dish	中盆(5~7 名) Regular Dish
43. 東坡肉	¥6,600	¥9,900
Steamed Pork in Soy Sauce		
44. 豚ロース肉の黒酢酢豚	5,000	7,500
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar		
45. 回鍋肉	4,500	6,750
Twice-cooked Pork and Cabbage		

※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

	小盆(3～4 名) Small Dish	中盆(5～7 名) Regular Dish
46. 色々野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables	¥4,000	¥6,000
47. 蟹肉入りほうれん草の炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat	4,000	6,000
48. 五目野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	4,000	6,000
49. 湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried Greens with “Yuba” Tofu Skin	4,000	6,000
50. 茄子と豚挽肉の煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork	4,000	6,000
51. 茄子と豚細切り肉の辛し炒め Stir-fried Egg Plant and Pork in Chili Sauce	4,000	6,000

※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

	小盆(3~4名) Small Dish	中盆(5~7名) Regular Dish
52. 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥4,200	¥6,300
53. 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)	4,000	6,000

スープ

SOUPS

	1人前 / per person
54. 鮑のすましスープ Clear Soup of Abalone	¥2,500
55. 四川風スープ Hot and Sour Soup	1,500
56. 野菜スープ Vegetable Soup	1,300
57. コーンスープ Corn Soup	1,300
58. 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.

麵・飯

NOODLE・RICE

1 人前 / per person

- | | |
|---|--------|
| 59. 担々麵 | ¥2,200 |
| Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut soup) | |
| 60. 五目スープそば | 2,200 |
| Noodle Soup with Seafood and Beef | |
| 61. 叉焼麵 | 2,800 |
| Noodle Soup with B.B.Q. Pork | |
| 62. 五目あんかけ焼きそば | 2,200 |
| Fried Noodles with Seafood and Beef | |
| 63. 五目チャーハン | 2,500 |
| Fried Rice with Seafood, Pork, Chicken and Vegetables | |
| 64. 五目あんかけご飯 | 2,200 |
| Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice | |

点心

DIMSUM

3 個 / 3pieces

- | | |
|--|--------|
| 65. 小籠包 | ¥1,200 |
| Shanghai Style Steamed Soup Dumplings | |
| 66. ふかひれ入り蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shark's Fin Dumplings | |
| 67. 海老蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shrimp Dumplings | |
| 68. 干し貝柱入り上海焼売 | 1,200 |
| Steamed Pork Shu-mai with Dried Scallops | |
| 69. 春巻 | 1,200 |
| Spring Rolls | |
| 1 個 / 1piece | |
| 70. 豚肉入りまんじゅう | 600 |
| Steamed Pork Bun | |
| 71. あん入りまんじゅう | 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

72. 杏仁プリン		¥1,100
Cold Almond Jelly (extra soft)		
73. フルーツ入り杏仁豆腐		1,100
Cold Almond Jelly with Fruits		
74. 杏仁豆腐 レモン風味		900
Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)		
75. マンゴープリン		1,100
Mango Pudding		
76. タピオカ入りココナッツミルク		1,100
Coconut Milk with Tapioca Pearls		
77. あずき入りココナッツミルク		1,000
Coconut Milk with Sweet Red Beans		
78. アイスcream		800
Ice Cream (Hotel made)		
79. あずき入り胡麻団子揚げ	3 個 / 3pieces	1,200
Fried Sesame Buns		

※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.