新春 ランチコース

New Year's Lunch Course

新春 前菜盛り合わせ
Assorted New Year's Appetizers

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Crabmeat

海老のあっさり炒め
Stir-fried Prawns with Vegetables

若鶏の香り焼き
Aromatic Roast Chicken with Special Sauce

豚肉のやわらか煮込み
Tender Braised Pork

干し貝柱入りお粥
Rice Porridge with Dried Scallops

フルーツ入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Fruits

お食事券 8 枚／8 meal vouchers
or
1 名さま ¥24,000 per person
税金・サービス料共／Tax and service charge included
(2 名さまより minimum 2 persons)

※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.

※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

新春 金銀扇コース

New Year's Course

新春 前菜盛り合わせ
Assorted New Year's Appetizers

ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

海老のトウチー炒め
Stir-fried Prawns in Black Bean Sauce

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

黒豚と大根の煮込み
Braised Pork and Radish

和牛の蒸しスープ
Steamed Soup with Wagyu

杏仁プリン
Cold Almond Jelly (extra soft)

新春 金銀扇コースはお粥 又は 白飯のいずれか一品お選びいただけます。
The above menu selection is served with your choice of Steamed Rice or Rice Porridge.

お食事券 12 枚／12 meal vouchers
or
1 名さま ¥36,000 per person
税金・サービス料共／Tax and service charge included
(2 名さまより minimum 2 persons)

※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.

※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

新春　至高コース

Premium New Year's Course

毛蟹入り前菜盛り合わせ
Assorted Premium Appetizers: Horsehair Crab, etc.

ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

蝦夷鮑と海老の彩り炒め
Stir-fried Abalone and Prawns

北京ダック
Roast Pecking Duck Skin

和牛のやわらか煮込み 花巻添え
Tender-braised Wagyu with Steamed Bun

海燕の巣と蟹肉のとろみスープ
Starchy Swallow's Nest and Crabmeat Soup

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

新春 至高コースはチャーハン、お粥 又は 白飯のいずれか一品お選びいただけます。
The above menu selection is served with your choice of Fried Rice, Steamed Rice, or Rice Porridge.

お食事券 15 枚／15 meal vouchers
or
1 名さま ¥45,000 per person
税金・サービス料共／Tax and service charge included
(2 名さまより minimum 2 persons)

※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.

※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

新春 クオリティーコース

High-quality Course

毛蟹、鮑、北京ダック入り前菜銘々盛り
Assorted Premium Appetizers: Horsehair Crab, Abalone,
Roast Peking Duck Skin, etc.

吉切鮫のふかひれ姿煮（大型）
Premium Braised Whole Shark's Fin (Large)

鮑と伊勢海老のあっさり炒め
Stir-fired Braised Abalone and Ise Lobster with Vegetables

神戸ビーフサーロインのトウチーソース
Stir-fried Sirloin of Kobe Beef in Black Bean Sauce

※下記よりお好みの麺飯を一品お選びください。
Please choose one dish from below

五目チャーハン、五目あんかけ焼きそば、五目スープそば、お粥
Mixed Fried Rice, Fried Noodles with Mixed Toppings,
Noodle Soup with Mixed Toppings, or Rice Porridge.

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

お食事券 20 枚／20 meal vouchers
or
1 名さま ¥60,000 per person
税金・サービス料共／Tax and service charge included
(2 名さまより minimum 2 persons)

※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.

※コースのご注文はテーブルの皆様ご一緒でお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

逸品素材
SPECIAL SELECTION

1. 伊勢海老（一尾 500g 前後） ¥30,000
ISE Lobster

調理法をお選びください。	※Please choose preparation from below.
トウチーソース炒め	Stir-fried with Black Bean Sauce
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	300g
	¥57,200	¥85,800

調理法をお選びください。	※Please choose preparation from below.
トウチーソース炒め	Stir-fried with Black Bean Sauce
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　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

5. 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

6. 鮑の冷菜　11,000
Chilled Abalone Slices

7. くらげの冷菜　4,400
Jellyfish

8. 叉焼　3,300
B.B.Q. Pork

9. 若鶏の冷菜　3,300
Steamed Chicken with Scallion Sauce

10. 棒々鶏　3,300
Steamed Chicken with Sesame Sauce

11. 野菜の甘酢漬け　2,200
Sweet Pickled Vegetables

12. 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

15. 吉切鮫のふかひれ姿煮　1枚 / 1whole　¥22,000
Braised Whole Shark's Fin（Blue Shark）

1人前 / per person

16. ふかひれスープ　4,500
Shark's Fin Soup

17. 蟹肉入りふかひれスープ　4,500
Shark's Fin Soup with Crabmeat

18. ふかひれ姿煮スープそば　20,000
Noodle Soup with Whole Shark's Fin

19. ふかひれあんかけスープそば　6,500
Noodle Soup Topped with Shark's Fin

※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
20. 車海老の塩煎り Salt Stir-fried Prawns	¥8,000	¥12,000
21. 海老のチリソース煮（中型） Braised Prawns in Chili Sauce	7,500	11,250
22. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce	6,800	10,200
23. 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
24. 鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried “Shiitake” Mushrooms	¥14,000	¥21,000
25. 鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	14,000	21,000
26. 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
30. 帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce	¥7,500	¥11,250
31. 帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce	7,500	11,250
32. イカとセロリの炒め Stir-fried Squid and Celery	5,000	7,500
33. 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
34. おこげ料理 Crispy Rice with Chop Suey	6,000	9,000
35. 白身魚の甘酢炒め Stir-fried Sweet and Sour Fish	4,500	6,750
36. タラバ蟹のトウチー炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce	9,000	13,500
37. 蟹玉 Crabmeat Omelet	4,000	6,000
38. 蟹ハサミ肉の揚げ物 Deep Fried Crab Claw	1 個 / 1piece	1,650

※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

40. 北京ダック Roast Peking Duck Skin	1本 / 1piece	¥2,500

	小盆(3～4名) Small Dish	中盆(5～7名) Regular Dish
41. 油淋鶏 Fried Chicken with Scallion Sauce	4,400	6,600
42. 若鶏の唐揚げ Chinese Fried Chicken	4,400	6,600
43. 若鶏のピリ辛炒め Stir-fried Chicken in Chili Sauce	4,400	6,600
44. 若鶏とカシューナッツの炒め Stir-fried Chicken and Cashews	4,400	6,600

牛肉
BEEF

	小盆(3～4名) Small Dish	中盆(5～7名) Regular Dish
45. 牛フィレ肉の X.O.醤炒め Stir-fried Fillet of Beef in X.O. Sauce	¥7,000	¥10,500
46. 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	7,000	10,500
47. 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef and Green Peppers	6,000	9,000

豚肉
PORK

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

※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.

野菜
VEGETABLES

	小盆(3～4 名) Small Dish	中盆(5～7 名) Regular Dish
55. 色々野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables	¥4,000	¥6,000
56. 蟹肉入りほうれん草の炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat	4,000	6,000
57. 五目野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	4,000	6,000
58. 湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried Greens with “Yuba” Tofu Skin	4,000	6,000
59. 茄子と豚挽肉の煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork	4,000	6,000
60. 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
65. 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥4,200	¥6,300
66. 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
67. 鮑のすましスープ Clear Soup of Abalone	¥2,500
68. 四川風スープ Hot and Sour Soup	1,500
69. 野菜スープ Vegetable Soup	1,300
70. コーンスープ Corn Soup	1,300
71. 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

75. 叉焼麺 ¥2,800
Noodle Soup with B.B.Q. Pork

76. 担々麺 2,200
Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut soup)

77. 五目スープそば 2,200
Noodle Soup with Seafood and Beef

78. 五目あんかけ焼きそば 2,200
Fried Noodles with Seafood and Beef

79. 五目チャーハン 2,500
Fried Rice with Seafood, Pork, Chicken and Vegetables

80. 五目あんかけご飯 2,200
Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice

点心

DIMSUM

3 個 / 3pieces

81. 小籠包 ¥1,200
Shanghai Style Steamed Soup Dumplings

82. ふかひれ入り蒸し餃子 1,200
Steamed Shark's Fin Dumplings

83. 海老蒸し餃子 1,200
Steamed Shrimp Dumplings

84. 干し貝柱入り上海焼売 1,200
Steamed Pork Shu-mai with Dried Scallops

85. 春巻 1,200
Spring Rolls

1 個 / 1piece

86. 豚肉まんじゅう 600
Steamed Pork Bun

87. 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

90. 杏仁プリン Cold Almond Jelly (extra soft)		¥1,100
91. フルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fruits		1,100
92. 杏仁豆腐 レモン風味 Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)		900
93. マンゴープリン Mango Pudding		1,100
94. タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls		1,100
95. あずき入りココナッツミルク Coconut Milk with Sweet Red Beans		1,000
96. アイスクリーム Ice Cream (Hotel made)		800
97. あずき入り胡麻団子揚げ Fried Sesame Buns	3 個 / 3pieces	1,200

※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.