

料理長 黒岩利夫 夏のおすすめ料理

CHEF'S RECOMMENDATION

若鶏の四川ソースがけ Steamed Chicken with Spicy Sauce		¥3,300
	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
海老の彩り炒め Stir-fried Prawns and Broad Beans	¥4,800	¥6,800
大粒帆立貝のトウチー蒸し Stir-fried Jumbo Scallops with Black Beans	1個 / 1pieces 2個から承ります / Minimum order 2 pieces	2,500
鰻のピリ辛炒め Stir-fried Eel and Minced Pork with Chili Sauce	1匹分 / 1eel	9,000
	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
苦瓜と若鶏の煮込み Braised Chicken in Soy Sauce	3,400	4,400
冬瓜の蟹肉あんかけ Winter Gourd with Starchy Crabmeat Sauce	3,400	4,400
黒毛和牛焼売 Steamed Japanese Wagyu Shu-mai	3個 / 3pieces	¥1,800
牛ロース肉の特製担々麺 Dandan Noodles with Beef	1人前 / 1person	4,500
マンゴーパイ Mango Pie	3個 / 3pieces	1,500
マンゴー入りカスタード春巻 Mango and Custard Spring Rolls	3個 / 3pieces	1,500

ト キンアン

----- 杜 金安の四川名菜 -----

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
杜金安の土鍋入り四川風麻婆豆腐 	3,500	5,000
Clay Pot Spicy Braised Tofu with Minced Wagyu, Szechuan Style		
茄子と豚挽き肉のピリ辛炒め 	3,000	4,000
Stir-fried Eggplant and Minced Pork in Chili Sauce		

※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. 国産伊勢海老 1尾(500g 前後) / 1whole ¥22,000～
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 ¥48,000 300g ¥72,000
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

※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.

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 Soup with Crabmeat	¥5,000
卵白仕立てスープ Soup with Fluffy Egg Whites	¥4,500

鳥取和牛フェア

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
鳥取和牛のやわらか煮込み Braised Wagyu in Soy Sauce	¥4,000	¥6,000
杜金安の土鍋入り鳥取和牛の麻婆豆腐 Clay Pot Spicy Braised Tofu with Minced Wagyu, Szechuan Style	3,500	5,000
鳥取和牛黒味噌焼きそば(ゼンブヌードル使用) Fried ZENB Noodles with Wagyu and Miso Sauce		¥5,500

日本各地のブランド牛の源流とされる、「気高」号との血縁を有する鳥取県のブランド牛。

鳥取県は江戸時代から和牛の産地として知られており、主に飼育されている秀峰大山の裾野には、澄んだ空気や、伏流水、エサである良質なわらなど、恵まれた自然環境が整っています。

恵まれた自然環境の中で、生産者からの愛情を受けストレスなくのびのびと育った鳥取和牛は、口どけの良さに関係すると言われている「オレイン酸」を豊富に含んでおり、

さらに、赤身が濃く白いサシが均一に入っているため、とろけるような舌ざわりや、口いっぱい広がる肉の旨み特徴です。

また、鳥取和牛の全国の出荷頭数は0.7%とされており、とても希少価値の高い和牛としても知られています。

※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. スペアリブのオープン焼き Oven-baked Spare Ribs	Small 7,000	Large 14,000
10. 若鶏の冷菜 又は 棒々鶏 Steamed Chicken with Scallion Sauce or 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	1 人前 / per person	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 |

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。

¥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
19. 車海老の塩煎り Salt Stir-fried Prawns	¥6,000	¥8,000
20. 車海老のシンガポール風 Stir-fried Prawns, Singapore Style	6,000	8,000
21. 海老のチリソース煮(中型) Braised Prawns in Chili Sauce	5,500	7,500
22. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce	4,800	6,800
23. 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
24. 鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried "Shiitake" Mushrooms	¥10,000	¥15,000
25. 鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	10,000	15,000
26. 鮑のクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	10,000	15,000

※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.

なまこ

SEA CUCUMBER

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
27. なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber, Soy Sauce Flavor	¥9,000	¥13,000
28. なまこの四川風煮込み Braise Sea Cucumber in Hot and Sour Sauce	9,000	13,000

海の幸

SEAFOOD

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
29. タラバ蟹のトウチー炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce	¥7,000	¥9,000
30. 帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce	5,500	7,500
31. 帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Scallops and Yellow Chives	5,500	7,500
32. 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
33. おこげ料理 Crispy Rice with Chop Suey	4,000	6,000
34. イカとセロリの炒め Stir-fried Squid and Celery	3,500	5,000
35. 白身魚の甘酢炒め Stir-fried Sweet and Sour Fish	3,200	4,500
36. 蟹玉 Crabmeat Omelet	3,000	4,000
37. 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

38. 北京ダック Roast Peking Duck Skin	2本 / 2pieces	¥5,000
	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
39. 油淋鶏 Fried Chicken with Scallion Sauce	3,400	4,400
40. 若鶏の唐揚げ Chinese Fried Chicken	3,400	4,400
41. 若鶏のピリ辛炒め Stir-fried Chicken in Chili Sauce	3,400	4,400
42. 若鶏とカシューナッツの炒め Stir-fried Chicken and Cashews	3,400	4,400

牛肉

BEEF

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
43. 牛フィレ肉のX.O.醬炒め Stir-fried Fillet of Beef in X.O. Sauce	¥5,000	¥7,000
44. 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
45. 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef and Green Peppers	4,000	6,000

豚肉

PORK

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
46. 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) Sweet and Sour Pork (can be made with black vinegar or red vinegar also)	¥3,500	¥5,000
47. 東坡肉 Steamed Pork in Soy Sauce	3,300	6,600
48. 回鍋肉 Twice-cooked Pork and Cabbage	3,200	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.

野菜

VEGETABLES

	特小盆(1~2名) Smaller Dish	小盆(3~4名) Small Dish
49. 色々野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables	¥3,000	¥4,000
50. 蟹肉入りほうれん草の炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat	3,000	4,000
51. 青菜の蟹肉あんかけ Stir-fried Greens Topped with Crabmeat	3,000	4,000
52. 五目野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	3,000	4,000
53. 湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried Greens with “Yuba” Tofu Skin	3,000	4,000
54. 茄子と豚挽肉の煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork	3,000	4,000
55. 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
56. 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥3,000	¥4,200
57. 揚げ豆腐と豚肉の辛し煮込み Fried Tofu with Sliced Pork and Chili	2,800	4,000
58. 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

スープ

SOUPS

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

※料金の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

- | | |
|---|--------|
| 65. 五目スープそば | ¥2,200 |
| Noodle Soup with Seafood and Beef | |
| 66. 担々麵 | 2,200 |
| Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut soup) | |
| 67. 叉焼麵 | 2,800 |
| Noodle soup with B.B.Q. Pork | |
| 68. 五目あんかけ焼きそば | 2,200 |
| Fried Noodles with Seafood and Beef | |
| 69. 五目チャーハン | 2,500 |
| Fried Rice with Seafood, Pork, Chicken and Vegetables | |
| 70. 五目あんかけご飯 | 2,200 |
| Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice | |

点心

DIMSUM

3個 / 3pieces

- | | |
|--|--------|
| 71. 小籠包 | ¥1,200 |
| Shanghai Style Steamed Soup Dumplings | |
| 72. ふかひれ入り蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shark's Fin Dumplings | |
| 73. 海老蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shrimp Dumplings | |
| 74. 干し貝柱入り上海焼売 | 1,200 |
| Steamed Pork Shu-mai with Dried Scallops | |
| 75. 春巻 | 1,200 |
| Spring Rolls | |
| 1個 / 1piece | |
| 76. 豚肉入りまんじゅう | 600 |
| Steamed Pork Bun | |
| 77. 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

- | | | |
|---------------------------------------|--------------|--------|
| 78. 杏仁プリン | | ¥1,100 |
| Cold Almond Jelly (extra soft) | | |
| 79. フルーツ入り杏仁豆腐 | | 1,100 |
| Cold Almond Jelly with Fruits | | |
| 80. 杏仁豆腐 レモン風味 | | 900 |
| Cold Almond Jelly (Lemon Flavor) | | |
| 81. 黒蜜杏仁豆腐 | | 1,100 |
| Cold Almond Jelly (Brown Sugar Syrup) | | |
| 82. マンゴープリン | | 1,100 |
| Mango Pudding | | |
| 83. タピオカ入りココナッツミルク | | 1,100 |
| Coconut Milk with Tapioca Pearls | | |
| 84. あずき入りココナッツミルク | | 1,000 |
| Coconut Milk with Sweet Red Beans | | |
| 85. アイスクリーム | | 700 |
| Ice Cream (Hotel made) | | |
| 86. あずき入り胡麻団子 | 3個 / 3pieces | 1,200 |
| Fried Sesame Buns | | |

～季節のおすすめ～

マンゴーパイ (3個) ¥1,500
Mango Pie (3pieces)

マンゴー入りカスタード春巻 (3個) ¥1,500
Mango and Custard Spring Rolls (3 pieces)

※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.