

11:30~15:00

新春 ランチコース

New Year's Lunch Course

前菜盛り合わせ
Assorted 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

自家製スモークダック 蒸しパン添え
House-made Smoked Duck with Steamed Bun

白身魚のピリ辛甘酢ソース
Fried Fish Topped with Sweet, Sour and Spicy Sauce

豚細切り肉のあんかけ焼きそば
Fried Noodles Topped with Pork and Starchy Sauce

タピオカ入りココナッツミルク
Coconut Milk with Tapioca Pearls

1名さま **¥22,500** 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と一緒にお願いいたします。
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

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

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

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

国産牛サーロインと彩り野菜の炒め
Stir-fried Sirloin of Domestic Beef with Vegetables

白キクラゲと野菜のすましスープ
Vegetable and Snow Fungus Soup

杏仁プリン
Cold Almond Jelly (extra soft)

ご飯物は、お粥また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.

1名さま **¥35,000** 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と一緒にお願いいたします。
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

海老と蝦夷鮑の炒め
Stir-fried Prawns and Ezo-Abalone

北京ダック
Roast Pecking Duck Skin

和牛と聖護院大根の煮込み
Braised Wagyu and Daikon Radish

海燕の巣と上海蟹のスープ
Swallow's Nest and Shanghai Crab Soup

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

ご飯物は、チャーハン、お粥また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.

1名さま **¥42,500** 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と一緒にお願いいたします。
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)

伊勢海老のあっさり炒め
Stir-fired Ise Lobster with Vegetables

神戸ビーフサーロインのオイスターソース
Stir-fired Sirloin of Kobe Beef in Oyster 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
Fried Rice, Fried Noodles, or Noodle Soup

チャイニーズスイーツ
Assorted Chinese Desserts

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と一緒にお願いいたします。
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 (whole)

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.

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 | 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 |

※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 Roast Peking Duck Skin	1本 / 1piece	¥2,500
	小盆(3~4名) Small Dish	中盆(5~7名) Regular Dish
36. 油淋鶏 Fried Chicken with Scallion Sauce	4,400	6,600
37. 若鶏の唐揚げ Chinese Fried Chicken	4,400	6,600
38. 若鶏のピリ辛炒め Stir-fried Chicken in Chili Sauce	4,400	6,600
39. 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
40. 牛フィレ肉のX.O.醬炒め Stir-fried Fillet of Beef in X.O. Sauce	¥7,000	¥10,500
41. 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
42. 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
43. 東坡肉 Steamed Pork in Soy Sauce	¥6,600	¥9,900
44. 豚ロース肉の黒酢酢豚 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar	5,000	7,500
45. 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
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. アイスクリーム		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.