



はじめに

王道の本格上海料理を貫く中国料理「大観苑」では、1964年のホテルニューオータニ（東京）創業以来の
伝統の技法を駆使した料理を提供しております。
四季折々の旬の素材を活かしたメニューの数々をお楽しみください。

"Taikan En" has been offering the genuine taste of Shanghai since the opening of Hotel New Otani in 1964.
Delight in the true essence of traditional Chinese cuisine,
rich with bounties of the seasons...

別途、サービス料を加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.



大観苑 料理長おすすめメニュー

CHEF'S RECOMMENDATION

各式七拼盆

小前菜7種銘々盛り
Assorted Appetizers

1人前 / per person ¥3,200

紅焼扒翅

大観苑伝統 ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

1枚 / 1whole 22,000

紅焼魚翅

ふかひれスープ
Shark's Fin Soup

1人前
per person 4,000
小盆(3~4名)
3-4 persons 9,800

北京烤鴨

北京ダック
Roast Peking Duck Skin

2本 / 2pieces 4,000

豆鼓幼鮑

蝦夷鮑の姿蒸し ブラックビーンズソース
Steamed Abalone with black beans Sauce

1個 / 1piece 3,600

蠔油鮑甫

鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone in Oyster Sauce

特小盆(1~2名)
Small Dish 7,800
小盆(3~4名)
Small Dish 13,000

和牛焼売

黒毛和牛焼売
Steamed Wagyu Shu-mai

2個 / 2pieces 1,200

※別途、サービス料を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

各式七拼盆 小前菜7種銘々盛り Assorted Appetizers	1人前 / per person	¥3,200
海鮮生菜 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
三拼盆 3種前菜盛り合わせ Assorted Appetizers	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish 3,800 5,500
冷鮑魚 鮑の冷菜 Chilled Abalone Slices		11,000
海蜇皮 くらげの冷菜 Jellyfish	3,500	5,000
叉焼 叉焼 B.B.Q. Pork	2,800	4,000
白油鶏 蒸し鶏の冷菜[葱ソース] Steamed Chicken with Scallion Sauce	2,500	3,600
棒々鶏 バンバンジー[白胡麻ソース] Steamed Chicken with Sesame Sauce	2,500	3,600
皮蛋 ピータン Preserved Egg	2,000	2,900
辣黄瓜/辣白菜 野菜の甘酢漬け Sweet Pickled Vegetables	1,800	2,600
搾菜 醬蘿蔔 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

※別途、サービス料を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

紅焼扒翅

大観苑伝統 ふかひれ姿煮
Braised Whole Shark's Fin

1枚 / 1whole ¥22,000

紅焼魚翅

ふかひれスープ
Shark's Fin Soup

1人前
per person 4,000
小盆(3~4名)
3-4 persons 9,800

蟹肉魚翅

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

4,000 9,800

スープ SOUP

蟹肉豆腐羹

蟹肉と豆腐のトロみスープ
Crabmeat and TOFU Soup

1人前 / per person
¥1,300

酸辣湯

四川風スープ
Hot and Sour Soup

1,200

烏骨鶏湯

烏骨鶏スープ 生姜風味
Black-bone Silkie Fowl Soup, Ginger Flavor

1,100

素菜湯

野菜スープ
Vegetable Soup

1,100

真珠米湯

コーンスープ
Corn Soup

1,100

蟹肉官燕

海つばめの巣と蟹肉入りスープ
Swallow's Nest and Soup with Crabmeat

4,500

※別途、サービス料を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

龍蝦

国産伊勢海老
ISE Lobster

1尾(500g 前後) / 1whole

¥20,000

調理法をお選びください。Please choose preparation from below.

豆鼓龍蝦

ブラックビーンズ炒め

Stir fried with Black Beans

時炒龍蝦

季節野菜のあっさり炒め

Stir fried with Vegetables

芙蓉龍蝦

玉子とじ炒め

Stir fried with Eggs

干焼龍蝦

チリソース煮

Braised in Chili Sauce

塩焔明蝦

車海老の塩煎り

Salt Stir-fried Prawns

特小盆(1~2名)
Small Dish

小盆(3~4名)
Small Dish

5,000

7,500

干焼明蝦

海老のチリソース煮(中型)

Braised Prawns in Chili Sauce

4,500

6,500

干焼蝦仁

海老のチリソース煮

Braised Shrimp in Chili Sauce

3,800

5,800

時炒蝦片

海老と彩り野菜の炒め

Stir-fried Shrimp and Vegetables

4,500

6,500

鮑

ABALONE

豆鼓幼鮑

蝦夷鮑の姿蒸し ブラックビーンズソース

Steamed Abalone with black beans Sauce

1個 / 1piece

¥3,600

北菇鮑甫

鮑と干し椎茸の煮込み

Braised Abalone and Dried "Shiitake" Mushrooms

特小盆(1~2名)
Small Dish

小盆(3~4名)
Small Dish

7,800

13,000

蠔油鮑甫

鮑のオイスターソース煮込み

Braised Abalone in Oyster Sauce

7,800

13,000

奶油鮑甫

鮑のクリーム煮

Braised Abalone in Cream Sauce

7,800

13,000

蠔油干鮑

干し鮑の姿煮込み

Braised Dried Abalone (Whole)

1人前 / per person

16,000

※別途、サービス料を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) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
油泡双鮮 海老と帆立貝のあっさり塩炒め Stir-fried Shrimp and Scallops	¥4,500	¥6,500
韭黄扇貝 帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Scallops and Yellow Chives	4,500	6,500
蠔油扇貝 帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce	4,500	6,500
八宝全菜 八宝菜 Stir-fried Seafood, Meat and Vegetables	3,500	5,000
什景鍋巴 石鍋の五目おこげ Crispy Rice with Chop Suey	3,500	5,000
季節魷魚 イカと彩り野菜の炒め Stir-fried Squid and Vegetables	3,200	4,600
芙蓉蟹 蟹玉 Crabmeat Omelet	3,000	4,300
紅焼海參 なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber, Soy Sauce Flavor	7,500	12,000

※別途、サービス料を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) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
XO肥牛 和牛のX.O.醬炒め Stir-fried Wagyu in X.O. Sauce	¥6,000	¥9,000
青椒牛肉 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef and Green Peppers	3,800	5,500
蒜苗牛肉 牛肉とニンニクの芽の炒め Stir-fried Beef and Garlic-shoots	3,800	5,500

豚肉

PORK

	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
東坡扣肉 東坡肉(国産豚) ※お時間をいただいております。 Steamed Pork in Soy Sauce	¥3,300	¥6,600
古老汁肉/黒醋猪肉 酢豚 又は 黒酢の酢豚 Sweet and Sour Pork (can be made with black vinegar)	3,500	5,000
回鍋汁肉 回鍋肉 Twice-cooked Pork and Cabbage	3,000	4,300

鴨・鶏肉

DUCK・CHICKEN

北京烤鴨 北京ダック Roast Peking Duck Skin	2本 / 2pieces	¥4,000
公保鶏丁 若鶏もも肉の辛味炒め Stir-fried Chicken in Chili Sauce	特小盆(1~2名) Small Dish 2,800	小盆(3~4名) Small Dish 4,000
腰果鶏丁 若鶏もも肉とカシューナッツ炒め Stir-fried Chicken and Cashews	2,800	4,000
油淋鶏 油淋鶏 Fried Chicken with Scallion Sauce	2,800	5,600
炸子鶏塊 鶏の唐揚げ Chinese Fried Chicken	2,800	5,600

※別途、サービス料を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) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
鮮炒素菜 彩り豊かな野菜の炒め Stir-fried Vegetables	¥2,500	¥3,800
蟹肉菠菜 蟹肉入りほうれんそうの炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat	2,500	3,800
蒜茸青菜 中国葉の炒め(ニンニク入り) Stir-fried Greens with Garlic	2,500	3,800
双冬蒜苗 椎茸、竹の子、ニンニクの芽の炒め Sauteed Bamboo shoots, Mushrooms and Garlic Shoot	2,500	3,800
干焼茄子 茄子と豚挽肉のピリ辛煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork in Chili Sauce	2,500	3,800
魚香茄子 茄子と豚細切り肉の辛し炒め Stir-fried Egg Plant and Shredded Pork in Chili Sauce	3,000	4,300

豆腐

TOFU

	特小盆(1~2名) Small Dish	小盆(3~4名) Small Dish
蟹肉豆腐 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat	¥3,000	¥4,300
三菇豆腐 豆腐と3種きのこの煮込み Braised Tofu and Mixed Mushrooms	2,800	4,000
麻婆豆腐 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)	2,500	3,800

※別途、サービス料を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
八宝湯麺 五目スープそば Noodle Soup with Seafood and Pork	¥2,200
海鮮湯麺 海鮮スープそば Noodle Soup with Seafood	2,500
鮮菜湯麺 野菜スープそば Noodle Soup with Vegetable	2,200
坦々湯麺 担々麺 Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut Soup)	2,200
扒翅湯麺 ふかひれ姿煮スープそば Noodle Soup with Shark's Fin (Whole)	15,000
魚翅湯麺 ふかひれ入りあんかけスープそば Noodle Soup topped with Shark's Fin and Starchy Sauce	6,500

※別途、サービス料を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.

八宝炒麵	1人前 / per person
五目あんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood and Pork	¥2,200
海鮮炒麵	
海鮮あんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood	2,500
上海炒麵	
上海風焼きそば Fried Noodles "Shanghai" style	2,200
魚翅炒麵	
ふかひれ入りあんかけ焼きそば Fried Noodles topped with Shark's Fin and Starchy Sauce	6,500
八宝炒飯	
五目チャーハン Fried Rice with shrimp, Pork and Vegetables	2,500
蟹肉炒飯	
蟹肉入りチャーハン Fried Rice with Crabmeat	2,500
魚翅烩飯	
ふかひれ入りあんかけ御飯 Steamed Rice topped with Shark's Fin and Starchy Sauce	6,500

※別途、サービス料を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

DIMSUM

小籠湯包 小籠包 Shanghai Style Steamed Soup Dumplings	2個 / 2pieces ¥800
魚翅餃子 ふかひれ入り蒸し餃子 Steamed Shark's Fin Dumplings	800
水晶蝦餃 海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumplings	800
蟹肉焼売 蟹肉入り焼売 Steamed Pork Shu-mai with Crabmeat	800
鍋貼餃子 焼き餃子 Pan Fried Dumplings	800
春巻 春巻 Spring Rolls	1,000
和牛焼売 黒毛和牛焼売 Steamed Wagyu Shu-mai	1,200

※別途、サービス料を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

杏仁布甸 杏仁プリン Cold Almond Jelly (extra soft)		¥1,100
杏仁豆腐 フルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fruits		1,100
檸檬杏仁豆腐 杏仁豆腐 レモン風味 Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)		900
黒蜜杏仁豆腐 黒蜜杏仁豆腐 Cold Almond Jelly (Brown Sugar Syrup)		1,100
芒果布甸 マンゴープリン Mango Pudding		1,100
椰汁奶露 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls		1,100
豆沙麻球 あずき入り胡麻団子 Fried Sesame Ball	2個 / 2pieces	800
冰淇淋 アイスクリーム Ice Cream (Hotel made)		700
冰果 シャーベット Sherbet (Hotel made)		700

※別途、サービス料を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.