

料理長 黒岩利夫 春のおすすめ料理

CHEF'S RECOMMENDATION

| | | | |
|--|--|-------|---|
| 若鶏の醤油煮 前菜 Braised Chicken in Soy Sauce (Appetizer) | | 3,300 | |
| | | | 特小盆(1~2名) 小盆(3~4名) Smaller Dish Small Dish |
| 海老とそら豆の漬け菜炒め Stir-fried Prawns and Broad Beans with Pickled Greens | | 4,800 | 6,800 |
| 蝦夷鮑 Ezo Abalone | 一個 / 1piece | | 9,500 |
| 調理法をお選びください。Please choose preparation from below | | | |
| まるごと オイスターソース煮込み 薄切り 黄ニラ炒め | Braised in Oyster Sauce Stir-fried with Garlic Chives | | |
| 新タケノコの天ぷら 海苔風味 Bamboo Shoot Tempura, Laver Flavor | | 2,700 | 4,000 |
| 二色アスパラガスの蟹肉あんかけ White and Green Asparagus with Starchy Crabmeat Sauce | | 3,500 | 5,000 |
| 和牛のやわらか煮込み 花巻添え Tender-braised Wagyu Served with Steamed Bun | | 5,000 | 7,500 |
| おすすめ飲茶 五種盛り合わせ Five Assorted Dim Sum | 1人前 / per person | | 1,800 |

ト キンアン

----- 杜 金安の四川名菜 -----

| | | | |
|--|--|-------|-------|
| 三元豚の雲白肉  | | 3,500 | 5,000 |
| Boiled Sliced Pork with Szechuan Sauce | | | |
| 牛ロース肉の四川風煮込み    | | 5,000 | 7,000 |
| Braised Beef, Szechuan Style | | | |
| 杜金安の和牛の四川風麻婆豆腐    | | 3,500 | 5,000 |
| Spicy Braised Tofu with Wagyu, Szechuan Style | | | |

※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. 伊勢海老 1尾(500g 前後) / 1whole ¥30,000
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 ¥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.

1人前 / per person

蟹肉入りスープ

¥5,000

Soup with Crabmeat

芙蓉仕立てスープ

¥4,500

Soup with Fluffy Egg Whites

※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

| | | |
|---|-------------------|-----------------|
| 5. 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 |
| 6. 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 |
| 7. 鮑の冷菜 Chilled Abalone Slices | | 11,000 |
| 8. くらげの冷菜 Jellyfish | | 4,400 |
| 9. 鴨の香り焼き Aromatic Crispy Duck | | 4,000 |
| 10. 叉焼 B.B.Q. Pork | | 3,300 |
| 11. 豚バラ肉の香り焼き Aromatic Crispy Pork | | 3,300 |
| 12. スペアリーブのオーブン焼き Oven-baked Spare Ribs ※ご提供までにお時間をいただきます。 ※This item requires extra time for preparation. | Small 7,000 | Large 14,000 |
| 13. 若鶏の冷菜 Steamed Chicken with Scallion Sauce | | 3,300 |
| 14. 棒々鶏 Steamed Chicken with Sesame Sauce | | 3,300 |
| 15. 野菜の甘酢漬け Sweet Pickled Vegetables | | 2,200 |
| 16. 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

- | | | |
|--|-------------------|---------|
| 20. 吉切鮫のふかひれ姿煮 Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) | 1 枚 / 1whole | ¥22,000 |
| 21. 佛跳牆 Buddha Jumps Over The Wall (Crock pot soup with shark's fin, dried abalone and other delicacies) あまりに美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の扉を飛び越えて来るという「佛跳牆(フォーティヤオチャン)」。壺の中こふかひれ、干し鮑と数種類の草物を入れた贅沢な逸品。究極の逸品をご堪能ください。 ※ご提供までにお時間をいただきます。 ※This item requires extra time for preparation. | 1 人前 / per person | 15,000 |
| 22. ふかひれスープ Shark's Fin Soup | 1 人前 / per person | 4,500 |
| 23. 蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crabmeat | | 4,500 |
| 24. 蟹の玉子入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crab Eggs | | 4,500 |
| 25. ふかひれ湯葉巻き煮込み Shark's Fin Wrapped in Tofu Skin | | 5,000 |
| 26. ふかひれ姿煮スープそば Noodle Soup with Whole Shark's Fin | | 20,000 |
| 27. 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 |
|---|---------------------------|------------------------|
| 30. 車海老の塩煎り Salt Stir-fried Prawns | ¥6,000 | ¥8,000 |
| 31. 車海老のシンガポール風 Stir-fried Prawns, Singapore Style | 6,000 | 8,000 |
| 32. 海老のチリソース煮(中型) Braised Prawns in Chili Sauce | 5,500 | 7,500 |
| 33. 海老のレタス包み Minced Prawns Wrapped in Lettuce | 5,500 | 7,500 |
| 34. 海老のチリソース煮 Braised Shrimp in Chili Sauce | 4,800 | 6,800 |
| 35. 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 |
|--|---------------------------|------------------------|
| 36. 鮑と干し椎茸の煮込み Braised Abalone and Dried "Shiitake" Mushrooms | ¥9,500 | ¥14,000 |
| 37. 鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce | 9,500 | 14,000 |
| 38. 鮑のクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce | 9,500 | 14,000 |

なまこ

SEA CUCUMBER

| | 特小盆(1~2名) Smaller Dish | 小盆(3~4名) Small Dish |
|---|---------------------------|------------------------|
| 39. なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber in Soy Sauce | ¥9,500 | ¥14,000 |
| 40. なまこの四川風煮込み Braise Sea Cucumber in Hot and Sour Sauce | 9,500 | 14,000 |
| 41. なまこと鮑の醤油煮込み Braise Sea Cucumber and Abalone in Soy Sauce | 9,500 | 14,000 |

※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

| | 特小盆(1~2名) Smaller Dish | 小盆(3~4名) Small Dish |
|--|---------------------------|------------------------|
| 45. 帆立貝のオイスターソース炒め Stir-fried Scallops in Oyster Sauce | ¥5,500 | ¥7,500 |
| 46. 帆立貝と黄ニラの炒め Stir-fried Scallops and Yellow Chives | 5,500 | 7,500 |
| 47. タラバ蟹のトウチー炒め Stir-fried Crabmeat in Black Bean Sauce | 7,000 | 9,000 |
| 48. 蟹玉 Crabmeat Omelet | 3,000 | 4,000 |
| 49. ズワイ蟹ハサミ肉の揚げ物 Deep Fried Crab Claw | 1個 / 1piece | 2,750 |
| 50. 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 |
| 51. おこげ料理 Crispy Rice with Chop Suey | 4,000 | 6,000 |
| 52. イカとセロリの炒め Stir-fried Squid and Celery | 3,500 | 5,000 |
| 53. 鰻の上海風煮込み Braised Eel, Shanghai Style ※ご提供までにお時間をいただきます。 ※This item requires extra time for preparation. | 1匹 / 1whole | 9,000 |
| 54. 白身魚の甘酢炒め Stir-fried Sweet and Sour Fish | 3,200 | 4,500 |
| 55. 鮮魚の切り身蒸し Steamed Fish | 1切 / 1piece | 2,500 |

※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.

鴨 DUCK

- | | | |
|---|-------------|-------------|
| 60. 北京ダック | 1本 / 1piece | ¥2,500 |
| Roast Peking Duck Skin | | |
| | 半羽 half | 一羽 whole |
| 61. 鴨の燻し焼き(蒸しパン添え) | 6,500 | 13,000 |
| Smoked Duck with Steamed Chinese Bun | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |

鶏肉 CHICKEN

- | | 特小盆(1~2名)
Smaller Dish | 小盆(3~4名)
Small Dish |
|---|---------------------------|------------------------|
| 62. 若鶏とカシューナッツの炒め | 3,400 | 4,400 |
| Stir-fried Chicken and Cashews | | |
| 63. 若鶏のピリ辛炒め | 3,400 | 4,400 |
| Stir-fried Chicken in Chili Sauce | | |
| 64. 若鶏の唐揚げ | 3,400 | 4,400 |
| Chinese Fried Chicken | | |
| 65. 油淋鶏 | 3,400 | 4,400 |
| Fried Chicken with Scallion Sauce | | |
| 66. 若鶏の醤油煮込み | 3,400 | 4,400 |
| Braised Chicken in Soy Sauce | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |
| | 半羽 half | 一羽 whole |
| 67. 若鶏の香り焼き | 5,000 | 10,000 |
| Aromatic Roast Chicken with Special Sauce | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |

仔羊 LAMB

- | | | |
|---|--------------|-------|
| 68. ラムチョップのスパイシーオープン焼き | 4本 / 4pieces | 8,000 |
| Grilled Spicy Lamb Chop | | |
| ※ご提供までにお時間をいただきます。 | | |
| ※This item requires extra time for preparation. | | |

※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.

牛肉

BEEF

| | 特小盆(1~2名) Smaller Dish | 小盆(3~4名) Small Dish |
|---|---------------------------|------------------------|
| 70. 牛フィレ肉の X.O. 醬炒め Stir-fried Fillet of Beef in X.O. Sauce | ¥5,000 | ¥7,000 |
| 71. 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 |
| 72. 牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried Beef and Green Peppers | 4,000 | 6,000 |
| 73. 牛肉とにんにくの芽の炒め Stir-fried Beef and Garlic Shoots | 4,000 | 6,000 |

豚肉

PORK

| | 特小盆(1~2名) Smaller Dish | 小盆(3~4名) Small Dish |
|---|---------------------------|------------------------|
| 74. 東坡肉 Steamed Pork in Soy Sauce ※ご提供までにお時間をいただきます。 ※This item requires extra time for preparation. | ¥3,300 | ¥6,600 |
| 75. 豚ロース肉の酢豚(甘酢 又は 黒酢) Sweet and Sour Pork (Sweet Vinegar or Black Vinegar) | 3,500 | ¥5,000 |
| 76. 回鍋肉 Twice-cooked Pork and Cabbage | 3,200 | 4,500 |
| 77. 豚挽肉と春雨の炒め煮 Stir-fried Minced Pork and Bean Threads | 2,500 | 3,500 |

※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 |
|--|---------------------------|------------------------|
| 80. 色々野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables | ¥3,000 | ¥4,000 |
| 81. 蟹肉入りほうれん草の炒め Stir-fried Spinach with Crabmeat | 3,000 | 4,000 |
| 82. 青菜の蟹肉あんかけ Stir-fried Greens Topped with Crabmeat | 3,000 | 4,000 |
| 83. 五目野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables | 3,000 | 4,000 |
| 84. 湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried Greens with "Yuba" Tofu Skin | 3,000 | 4,000 |
| 85. 茄子と豚挽肉の煮込み Braised Egg Plant with Minced Pork | 3,000 | 4,000 |
| 86. 茄子と豚細切り肉の辛炒め 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 |
|---|---------------------------|------------------------|
| 90. 豆腐の五目煮込み Braised Tofu and Chop Suey | ¥3,200 | ¥4,500 |
| 91. 豆腐と蟹肉の煮込み Braised Tofu and Crabmeat | 3,000 | 4,200 |
| 92. 揚げ豆腐と豚肉の辛し煮込み Fried Tofu with Sliced Pork and Chili | 2,800 | 4,000 |
| 93. 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 |
| 94. 豆腐と三種茸の煮込み Fried Tofu with Sliced Pork and Chili | 2,800 | 4,000 |

スープ

SOUPS

| | 1人前 / per person |
|---|------------------|
| 95. 鮑のすましスープ Clear Soup of Abalone | ¥2,500 |
| 96. 烏骨鶏スープ 生姜風味 Black-bone Silkie Fowl Soup, Ginger Flavor | 1,300 |
| 97. 酸辣湯 Hot and Sour Soup | 1,500 |
| 98. 野菜スープ Vegetable Soup | 1,300 |
| 99. コーンスープ Corn Soup | 1,300 |
| 100. 玉子と野菜のスープ Egg and Vegetable Soup | 1,300 |

※料金を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

- | | |
|---|--------|
| 101. 五目スープそば | ¥2,200 |
| Noodle Soup with Seafood and Beef | |
| 102. 担々麺 | 2,200 |
| Dandan Noodles (Noodle in Spicy Sesame and Peanut soup) | |
| 103. 高菜と豚肉のスープそば | 2,200 |
| Noodle Soup with Pork and Pickled Leaf Mustard | |
| 104. 野菜スープそば(塩味 又は 醤油味) | 2,200 |
| Noodle Soup with Vegetables | |
| 105. ワンタン麺 | 2,200 |
| Noodle Soup with Wonton | |
| 106. 叉焼麺 | 2,800 |
| Noodle soup with B.B.Q. Pork | |
| 107. シーフードあんかけ焼きそば | 2,800 |
| Fried Noodles with Seafood | |
| 108. 五目あんかけ焼きそば | 2,200 |
| Fried Noodles with Seafood and Beef | |
| 109. 上海風焼きそば | 2,200 |
| Fried Noodles, Shanghai Style | |
| 110. 五目チャーハン | 2,500 |
| Fried Rice with Seafood, Pork, Chicken and Vegetables | |
| 111. 蟹肉とレタスのチャーハン | 2,800 |
| Fried Rice with Crabmeat and Lettuce | |
| 112. 五目あんかけご飯 | 2,200 |
| Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice | |
| 113. シーフード入り中国粥 | 2,000 |
| Rice Porridge with Seafood | |

※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.

点心

DIM SUM

3個 / 3pieces

- | | |
|--|--------|
| 115. 小籠包 | ¥1,200 |
| Shanghai Style Steamed Soup Dumplings | |
| 116. スープ入り海老蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shrimp and Soup Dumplings | |
| 117. スープ入り三鮮焼売 | 1,200 |
| Steamed Soup Shu-mai with Seafood and Pork | |
| 118. ふかひれ入り蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shark's Fin Dumplings | |
| 119. 海老蒸し餃子 | 1,200 |
| Steamed Shrimp Dumplings | |
| 120. 干し貝柱入り上海焼売 | 1,200 |
| Steamed Pork Shu-mai with Dried Scallops | |
| 121. 春巻 | 1,200 |
| Spring Rolls | |

1個 / 1piece

- | | |
|------------------------------|-----|
| 122. 豚肉まんじゅう | 600 |
| Steamed Pork Bun | |
| 123. あんまんじゅう | 600 |
| Steamed Sweet Bean Paste Bun | |
| 124. 叉焼まんじゅう | 600 |
| Steamed B.B.Q. Pork Bun | |
| 125. 野菜まんじゅう | 600 |
| Steamed Bun with Vegetables | |

※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

- | | | |
|---|--------------|--------|
| 130. 杏仁プリン | | ¥1,100 |
| Cold Almond Jelly (extra soft) | | |
| 131. フルーツ入り杏仁豆腐 | | 1,100 |
| Cold Almond Jelly with Fruits | | |
| 132. 杏仁豆腐 レモン風味 | | 900 |
| Cold Almond Jelly (Lemon Flavor) | | |
| 133. 黒蜜杏仁豆腐 | | 1,100 |
| Cold Almond Jelly (Brown Sugar Syrup) | | |
| 134. アイスクリーム入り杏仁豆腐 | | 1,500 |
| Cold Almond Jelly with Ice Cream | | |
| 135. マンゴープリン | | 1,100 |
| Mango Pudding | | |
| 136. タピオカ入りココナッツミルク | | 1,100 |
| Coconut Milk with Tapioca Pearls | | |
| 137. あずき入りココナッツミルク | | 1,000 |
| Coconut Milk with Sweet Red Beans | | |
| 138. アイスクリーム | | 800 |
| Ice Cream (Hotel made) | | |
| 139. 杏仁プリン、エッグタルト、胡麻あんきな粉もちの盛り合わせ | | 1,500 |
| Three Kinds of Desserts | | |
| 140. あずき入り胡麻団子 | 3個 / 3pieces | 1,200 |
| Fried Sesame Buns | | |
| 141. 胡麻あんきな粉もち | 3個 / 3pieces | 1,200 |
| Rice Cake with Sesame Paste and Soy Flour | | |
| 142. チャイニーズ蒸しカステラ | | 1,000 |
| Chinese Steamed Sponge Cake | | |
| 143. 季節のフルーツ | | 時価 |
| Fruit of the Season | | |

～季節のおすすめ～

あずき入りあまおうのココナッツミルク ¥1,300

Coconut Milk with Sweet Red Beans and Strawberries

あまおう胡麻団子(3個) ¥1,500

Fried Sesame Buns with Strawberry Compote (3pieces)

苺の杏仁プリン あまおうコンポート添え ¥1,300

Cold Almond Jelly (extra soft) with Strawberry Compote

※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.