

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 3,300
Braised Chicken in Soy Sauce (Appetizer)

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 4,800 6,800
Stir-fried Prawns and Broad Beans with Pickled Greens

蝦夷鮑 一個 / 1piece 9,500
Ezo Abalone
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 Braised in Oyster Sauce
薄切り 黄ニラ炒め Stir-fried with Garlic Chives

新タケノコの天ぷら 海苔風味 2,700 4,000
Bamboo Shoot Tempura, Laver Flavor

二色アスパラガスの蟹肉あんかけ 3,500 5,000
White and Green Asparagus with Starchy Crabmeat Sauce

和牛のやわらか煮込み 花巻添え 5,000 7,500
Tender-braised Wagyu Served with Steamed Bun

おすすめ飲茶 五種盛り合わせ 1人前 / per person 1,800
Five Assorted Dim Sum

ト キンアン

----- 杜 金安の四川名菜 -----

特小盆(1~2名) 小盆(3~4名)
Smaller Dish Small Dish

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	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		
6. 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		
7. 鮑の冷菜		11,000
Chilled Abalone Slices		
8. くらげの冷菜		4,400
Jellyfish		
9. 鴨の香り焼き		4,000
Aromatic Crispy Duck		
10. 叉焼		3,300
B.B.Q. Pork		
11. 豚バラ肉の香り焼き		3,300
Aromatic Crispy Pork		
12. スペアリブのオープン焼き	Small 7,000	Large 14,000
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.		
13. 若鶏の冷菜		3,300
Steamed Chicken with Scallion Sauce		
14. 棒々鶏		3,300
Steamed Chicken with Sesame Sauce		
15. 野菜の甘酢漬け		2,200
Sweet Pickled Vegetables		
16. ザーサイと大根の醤油漬け	1 人前 / per person	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

- | | | |
|---|-------------------|---------|
| 20. 吉切鮫のふかひれ姿煮 | 1 枚 / 1whole | ¥22,000 |
| Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) | | |
| 21. 佛跳牆 | 1 人前 / per person | 15,000 |
| 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塀を飛び越えて来るという「佛跳牆(フォーティヤオチャン)」。 | | |
| 壺の中にふかひれ、干し鮑と数種類の草物を入れた贅びな逸品。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 | |
| 22. ふかひれスープ | | 4,500 |
| Shark's Fin Soup | | |
| 23. 蟹肉入りふかひれスープ | | 4,500 |
| Shark's Fin Soup with Crabmeat | | |
| 24. 蟹の玉子入りふかひれスープ | | 4,500 |
| Shark's Fin Soup with Crab Eggs | | |
| 25. ふかひれ湯葉巻き煮込み | | 5,000 |
| Shark's Fin Wrapped in Tofu Skin | | |
| 26. ふかひれ姿煮スープそば | | 20,000 |
| Noodle Soup with Whole Shark's Fin | | |
| 27. ふかひれあんかけスープそば | | 6,500 |
| Noodle Soup Topped with Shark's Fin | | |

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
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 Braised Tofu with Three Kinds of Mushrooms	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. 四川風スープ 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

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cream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cream		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.