前 菜

APPETIZER

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

			1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
1.	大観苑拼盆	大観苑プレート(一人前盛り) Assorted Cold Dish(per person)	¥2,700 (¥2,455)	
2.	三 色 冷 盆	三種冷菜盛合せ Platter of Three Appetizers	¥3,300 (¥3,000)	¥4,620 (¥4,200)
3.	海　蜇　皮	くらげの冷菜 Jelly Fish	¥3,200 (¥2,909)	¥4,400 (¥4,000)
4.	棒　々　鶏	バンバンジー Shredded Chicken with Special Sauce	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
5.	白　油　鶏	蒸し鶏の葱ソースかけ Steamed Chicken with Leek Sauce	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
6.	松 花 皮 蛋	ピータン Preserved Duck’s Eggs	¥1,300 (¥1,182)	¥1,700 (¥1,545)
7.	明 炉 叉 焼	チャーシュー Chinese Barbecued Pork	¥2,200 (¥2,000)	¥3,300 (¥3,000)
8.	酸 辣 旬 菜	野菜の甘酢漬け Sweet and Sour Seasonal Vegetables	¥1,100 (¥1,000)	¥1,540 (¥1,400)
9.	海 鮮 沙 律	上海風海鮮サラダ Seafood Salad Shanghai Style	¥1,700 (¥1,545)	

※表示税込価格には、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.

ふかひれ

SHARK'S FIN

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

10.	紅 焼 扒 翅	吉切鮫のふかひれ姿煮 Braised Shark's Fin(Whole)	大 ¥14,300 (¥13,000) 小 ¥12,100 (¥11,000)	
			1名様 1Cup	小盆 3～4名様 Small
11.	紅 焼 魚 翅	ふかひれスープ Shark's Fin Soup	¥3,600 (¥3,273)	¥6,600 (¥6,000)
12.	蟹 肉 魚 翅	蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crab Meat	¥3,600 (¥3,273)	¥6,600 (¥6,000)
13.	芙 蓉 魚 翅	卵白入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with egg white	¥3,600 (¥3,273)	¥6,600 (¥6,000)

スープ

SOUP

			1名様 1Cup	小盆 3～4名様 Small
14.	蟹 肉 官 燕	蟹肉入り海つばめの巣スープ Swallow Nest with Crab Meat Soup	¥3,850 (¥3,500)	
15.	上 湯 鮑 魚	あわびのすましスープ Abalone Soup	¥1,650 (¥1,500)	¥4,180 (¥3,800)
16.	酸 辣 湯	四川風スープ“サンラータン” Hot and Sour Soup	¥990 (¥900)	¥2,200 (¥2,000)
17.	素 菜 湯	野菜スープ Vegetables Soup	¥900 (¥818)	¥1,800 (¥1,636)
18.	真 珠 米 湯	コーンスープ Corn Soup	¥900 (¥818)	¥1,800 (¥1,636)
19.	菜 心 蛋 湯	玉子と野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	¥900 (¥818)	¥1,800 (¥1,636)

※食材に対するアレルギーをお持ちの方や、塩分などお控えのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
If you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions, please kindly inform our staff of your needs.

※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.

あわび ・ なまこ

ABALONE ・ SEA CUCUMBER

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
20. 紅 焼 鮑 甫	あわびの醤油煮込み Braised Abalone	¥5,500 (¥5,000)	¥9,900 (¥9,000)
21. 奶 油 鮑 魚	あわびのクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce	¥5,500 (¥5,000)	¥9,900 (¥9,000)
22. 紅 焼 海 参	なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber	¥5,170 (¥4,700)	¥7,700 (¥7,000)
23. 鮑 魚 海 参	あわびとなまこの煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber	¥7,370 (¥6,700)	¥11,000 (¥10,000)

さかな

FISH

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
24. 生 炒 魚 片	白身魚のあっさり炒め Sauteed Fish	¥2,200 (¥2,000)	¥3,200 (¥2,909)
25. 糖 醋 魚 條	白身魚のフライ　甘酢あんかけ Fried Fish in Sweet and Sour Sauce	¥2,200 (¥2,000)	¥3,200 (¥2,909)

.

海 鮮

SEAFOOD

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
26. 時 炒 三 鮮	三種海鮮のあっさり炒め Sauteed Three Types Seafood	¥3,100 (¥2,818)	¥4,200 (¥3,818)
27. ＸＯ 三 鮮	三種海鮮の自家製 XO 醤炒め Sauteed Three Types Seafood with XO Sauce	¥3,500 (¥3,182)	¥4,800 (¥4,364)

※表示税込価格には、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.

え び
PRAWN

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
28. 干 焼 蝦 片	海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	¥3,200 (¥2,909)	¥4,700 (¥4,273)
29. 生 汁 蝦 片	海老のマヨネーズ炒め Sauteed Prawns with Mayonnaise Sauce	¥3,200 (¥2,909)	¥4,700 (¥4,273)
30. 生 炒 蝦 片	海老のあっさり炒め Sauteed Prawns	¥3,200 (¥2,909)	¥4,700 (¥4,273)
31. 塩 焗 明 蝦	海老のガーリック炒め Sauteed Prawns with Garlic	¥3,200 (¥2,909)	¥4,700 (¥4,273)
32. ＸＯ 蝦 片	海老の自家製 XO 醤炒め Sauteed Prawns with XO Sauce	¥3,600 (¥3,273)	¥5,200 (¥4,727)
33. 酥 炸 蝦 仁	海老の天ぷら Shrimps “TEMPURA”	¥2,420 (¥2,200)	¥3,300 (¥3,000)

か に
CRAB

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
34. 吉 列 蟹 爪	蟹ハサミ肉の揚げ物 Fried Crab Claw	¥1,600 (1 本) (¥1,454)	
35. 蟹 粉 炒 蛋	蟹玉 Crab Meat Omelette	¥2,200 (¥2,000)	¥2,860 (¥2,600)
36. 時 菜 蟹 腿	蟹と季節野菜のあっさり炒め Sauteed Crab Meat and Season Vegetables	¥4,400 (¥4,000)	¥6,600 (¥6,000)
37. ＸＯ 蟹 腿	蟹と季節野菜の自家製 XO 醤炒め Sauteed Crab Meat and Season Vegetables with XO Sauce	¥4,730 (¥4,300)	¥7,150 (¥6,500)

※食材に対するアレルギーをお持ちの方や、塩分などお控えのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
If you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions, please kindly inform our staff of your needs.

※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

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
38. 金 醤 牛 肉	牛肉の細切り味噌炒めクレープ包み Sauteed Beef and Soybean Sauce with Thin Crepe		¥3,850 (¥3,500)
39. 青 椒 牛 肉	牛肉とピーマンの細切り炒め Sauteed Beef and Green Pepper	¥2,420 (¥2,200)	¥3,300 (¥3,000)
40. 黒 椒 牛 柳	牛フィレ肉のスパイシー黒胡椒炒め Sauteed Fillet of Beef in Black Pepper	¥3,200 (¥2,909)	¥5,000 (¥4,545)
41. X O 牛 柳	牛フィレ肉の自家製 XO 醤炒め Sauteed Fillet of Beef in XO Sauce	¥3,600 (¥3,273)	¥5,500 (¥5,000)

豚 肉

PORK

42. 東 坡 扣 肉	東坡肉(蒸しパン添え) Spicy Steamed Pork and Vegetables with Steamed Bread	¥1,320（1 枚） (¥1,200)	
		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
43. 椒 塩 肉 片	豚肉のフライ　山椒風味 Fried Pork Chops in Pepper	¥2,300 (¥2,091)	¥3,000 (¥2,727)
44. 古 老 汁 肉	酢豚 Sweet and Sour Pork	¥2,500 (¥2,273)	¥3,300 (¥3,000)
45. 香醋咕咾肉	黒酢豚 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar	¥2,500 (¥2,273)	¥3,300 (¥3,000)
46. 八　宝　菜	八宝菜 Sauteed Chop Suey	¥2,420 (¥2,200)	¥3,520 (¥3,200)

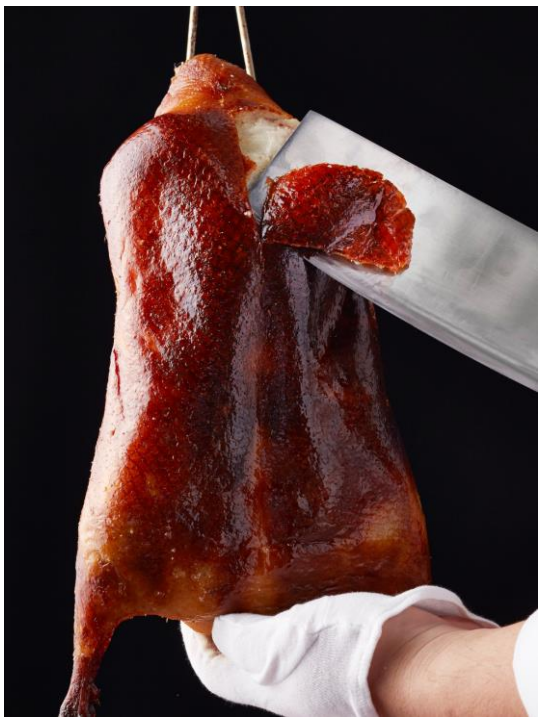
※表示税込価格には、別途サービス料を加算させていただきます。
Service charge will be added to your bill.

かも・とり

DUCK・CHICKEN

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

47. 掛 炉 皮 鴨	北京ダック（２本より） Roast Peking Duck Skin	¥1,650 (1 本) (¥1,500)	
		（半羽）	（1 羽）
48. 樟 茶 鴨 子	鴨の燻し焼き（蒸しパン添え） Smoked Duck	¥5,000 (¥4,545)	¥10,000 (¥9,100)
		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
49. 腰 果 鶏 丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken with Cashew Nuts	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
50. 油 淋 鶏 腿	若鶏の唐揚げ　特製ソース添え Fried Chicken with Onion Sauce	¥2,400 (¥2,182)	¥3,100 (¥2,818)
51. 軟 炸 鶏 塊	若鶏の唐揚げ Fried Chicken	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
52. 辣 子 鶏 塊	若鶏のピリ辛炒め～ヒーヒーアーヒー～ Sauteed Chicken and Red Pepper	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)



47.北京ダック
Roast Peking Duck Skin

※食材に対するアレルギーをお持ちの方や、塩分などお控えのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
If you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions, please kindly inform our staff of your needs.

※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.

とうふ

BEAN CURD

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
53. 砂 鍋 豆 腐	豆腐と春雨のあっさり土鍋煮 Braised Bean Curd Casserole	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
54. 蟹 粉 豆 腐	豆腐と蟹肉の煮込み Braised Bean Curd with Crab Meat	¥2,300 (¥2,091)	¥3,000 (¥2,727)
55. 上 海 麻 婆	上海風麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Beer Taikan-en Style	¥1,800 (¥1,636)	¥2,700 (¥2,454)
56. 四 川 麻 婆	四川風麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Beef Szeshuen Style	¥1,800 (¥1,636)	¥2,700 (¥2,454)

野 菜

VEGETABLE

		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
57. 浄 素 什 景	五目野菜の煮込み Braised Seasonal Vegetables	¥2,600 (¥2,364)	¥3,450 (¥3,136)
58. 鮮 炒 素 菜	季節野菜の炒め Sauteed Seasonal Vegeatbles	¥2,600 (¥2,364)	¥3,450 (¥3,136)
59. 腐 衣 菜 旦	湯葉とチンゲンサイの炒め Sauteed Chinese Vegetables with Dried Bean Curd	¥1,700 (¥1,545)	¥2,200 (¥2,000)
60. 蟹肉扒生菜	フレッシュレタスの蟹肉あんかけ Sauteed Lettuce with Crab Meat Sauce	¥2,600 (¥2,364)	¥3,500 (¥3,182)
61. 魚 香 茄 子	茄子と豚細切り肉の辛し炒め Sauteed Eggplants with Hot Sauce	¥2,100 (¥1,909)	¥3,100 (¥2,818)
62. 肉 未 茄 子	茄子と豚挽き肉の煮込み Braised Eggplants with Minced Pork	¥2,100 (¥1,909)	¥3,100 (¥2,818)
63. 時 炒 蔬 菜	中国野菜の炒め Sauteed Chinese Vegetables	¥1,760 (¥1,600)	¥2,420 (¥2,200)

※表示税込価格には、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.

点 心

DUMPLING

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

64.	水 餃 子	水餃子（２個） Boiled Chenese Style Dumpling	¥720 (¥655)
65.	小 龍 湯 包	小龍包（２個） Steamed Minced Pork Bun Filled	¥770 (¥700)
66.	蝦 餃 子	海老蒸し餃子（２個） Steamed Shrimp Dumpling	¥720 (¥655)
67.	魚 翅 餃 子	ふかひれ蒸し餃子（２個） Steamed Shark's Fin Dumpling	¥720 (¥655)
68.	春 巻	春巻（２本） Spring Rolls	¥630 (¥573)
69.	焼 売	焼売（２個） Siu Mai	¥630 (¥573)
70.	小 肉 包	肉まんじゅう（２個） Steamed Minced Pork Bun	¥720 (¥655)
71.	咸 水 角	五目揚げもち（２個） Fried Rice Cake with Chop Suey	¥620 (¥564)
72.	夢 ト 糕	大根焼き餅（２個） Pan-Fried Rice Cake with Radish	¥720 (¥655)

上記の点心は２個より、ご希望の数にて承ります。係員までお気軽にお申し付けください。

73.	鍋 貼 餃 子	焼き餃子（６個） Pan-Fried Dumpling	¥1,320 (¥1,200)

69.焼売
Siu Mai

※食材に対するアレルギーをお持ちの方や、塩分などお控えのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
If you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions, please kindly inform our staff of your needs.

※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.

め ん

NOODLES

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

烏骨鶏について

大観苑では、烏骨鶏スープを使用しております。
烏骨鶏は栄養価が高く、古くから「漢方薬の王様」と呼ばれ珍重されてきました。
そのスープは、サッパリとした薄味で脂質が少なく、ビタミンAを始め各種ビタミン、
アミノ酸、鉄分を豊富に含んでます。

74. 什 景 湯 麺	五目スープそば Noodles Soup with Chop Soy Sauce	¥2,145 (¥1,950)
75. 素 菜 湯 麺	野菜スープそば Noodles Soup with Vegetables	¥2,145 (¥1,950)
76. 酸 辣 湯 麺	四川風スープそば“サンラータンメン” Hot and Sour Noodles Soup	¥2,100 (¥1,909)
77. 坦 々 麺	挽き肉入りタンタン麺 Noodles Soup with Minced Pork Szechuen Style	¥2,100 (¥1,909)
78. 魚 翅 湯 麺	ふかひれ入りスープそば Noodles Soup with Shark’s Fin	¥4,400 (¥4,000)
79. 扒 翅 湯 麺	ふかひれ姿煮入りスープそば Noodles Soup with Whole Superior Shark’s Fin	¥14,850 (¥13,500)
80. 什 景 炒 麺	五目あんかけやきそば Fried Noodles with Chop Soy Sauce （揚げそばでもご用意出来ます）	¥2,145 (¥1,950)
81. 上 海 炒 麺	上海風やきそば Fried Noodles with Soy Sauce	¥2,145 (¥1,950)

※表示税込価格には、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.

ごはん ・ お 粥

RICE ・ RICE PORRIDGE

( )内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

82. 大 観 炒 飯	五目チャーハン Mixed Fried Rice	¥2,145 (¥1,950)
83. 蟹 粉 炒 飯	蟹肉とレタスのチャーハン Fried Rice with Crab Meat	¥2,200 (¥2,000)
84. 什 景 溜 飯	五目あんかけご飯 Steamed Rice with Chop Suey Sauce	¥2,200 (¥2,000)
85. 魚 翅 炒 飯	ふかひれあんかけチャーハン Fried Rice Dreesed with Thick Shark's Fin Sauce	¥4,400 (¥4,000)
86. 什 景 鍋 把	五目入りおこげ料理 Crispy Fried Rice with Chop Suey Sauce	¥4,200 (¥3,818)

		1名様 1Cup	小盆 3～4名様 Small
87. 素 菜 粥	野菜入りお粥 Rice Porridge with Vegetables	¥990 (¥900)	¥1,870 (¥1,700)
88. 鮑 魚 粥	あわび入りお粥 Rice Porridge with Abalone	¥1,760 (¥1,600)	¥3,960 (¥3,600)
89. 海 鮮 粥	海鮮入りお粥 Rice Porridge with Seafood	¥1,540 (¥1,400)	¥2,970 (¥2,700)

※食材に対するアレルギーをお持ちの方や、塩分などお控えのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
If you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions, please kindly inform our staff of your needs.

※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。尚、お米の産地情報は店員にお尋ねください。
The above menu is subject to change without prior notice. Please ask the store staff for information on where the rice is produced.

デザート

DESSERTS

（　）内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

90.	芝　麻　球	あずき入りごま団子（２個） Fried Honey Buns	¥630 (¥573)
91.	馬　拉　糕	チャイニーズ蒸しカステラ（２個） Sponge Cake Chinese Style	¥440 (¥400)
92.	奶皇糯米糍	カスタード入りココナッツ団子（２個） Coconut Dumpling in Custard Sauce	¥650 (¥591)
93.	杏 仁 豆 腐	杏仁豆腐 Almond Jelly	¥730 (¥664)
94.	檬 果 布 甸	マンゴープリン Mango Pudding	¥650 (¥591)
95.	杏 仁 布 甸	杏仁プリン Almond Pudding	¥650 (¥591)
96.	椰 汁 奶 露	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconuts Milk	¥990 (¥900)
97.	冰　淇　淋	ホームメイドアイスクリーム （バニラ または 抹茶） Ice Cream(Vanilla or Green Tea)	¥770 (¥700)

※表示税込価格には、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.

逸 品 素 材

SPECIAL SELECTION

（　）内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive prices.

国産伊勢海老

		半尾	1尾(約450ｇ)
砂鍋龍蝦	国産伊勢海老と春雨の土鍋煮 Braised Lobster and Been Threads	¥8,800 (¥8,000)	¥17,600 (¥16,000)
干焼龍蝦	国産伊勢海老のチリソース煮 Braised Lobster with Chili Sauce		¥17,600 (¥16,000)
豆豉龍蝦	国産伊勢海老のブラックビーンズ炒め Sauteed Lobster with Black Bean Sauce		¥17,600 (¥16,000)
生炒龍蝦	国産伊勢海老のあっさり炒め Sauteed Lobster with Salt		¥17,600 (¥16,000)

九州産黒毛和牛　※調理法をお選びください　180g

黒椒肥牛	九州産黒毛和牛の黒胡椒炒め Sauteed Wagyu Beef with Black Pepper	¥17,600 (¥16,000)
蠔油肥牛	九州産黒毛和牛のオイスターソース炒め Sauteed Wagyu Beef with Oyster Sauce	¥17,600 (¥16,000)
公保肥牛	九州産黒毛和牛の四川風炒め Sauteed Wagyu Beef with Spicy Sauce	¥17,600 (¥16,000)
時炒肥牛	九州産黒毛和牛と季節野菜の炒め Sauteed with Vegetables	¥17,600 (¥16,000)

※食材に対するアレルギーをお持ちの方や、塩分などお控えのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
If you are allergic to certain food or are observing dietary restrictions, please kindly inform our staff of your needs.

※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.