

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
大 観 苑 拼 盆	大観苑プレート(一人前盛り) Assorted Cold Dish(per person) 모듬냉채 (1 인)	¥2,700 (¥2,455)	
三 色 冷 盆	三種冷菜盛合せ Platter of Three Appetizers 에피타이저 3 종 모듬 (냉요리)	¥3,520 (¥3,200)	¥4,840 (¥4,400)
海 蜇 皮	くらげの冷菜 Jelly Fish 해파리 냉요리	¥3,300 (¥3,000)	¥4,620 (¥4,200)
棒 々 鶏	バンバンジー Shredded Chicken with Special Sauce 특재소스를 곁들인 채 썬 닭고기	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
白 油 鶏	蒸し鶏の葱ソースかけ Steamed Chicken with Leek Sauce 부추소스를 곁들인 찜닭	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
松 花 皮 蛋	ピータン Preserved Duck's Eggs 피탄 (오리알)	¥1,300 (¥1,182)	¥1,700 (¥1,545)
明 炉 叉 焼	チャーシュー Chinese Barbecued Pork 차슈	¥2,200 (¥2,000)	¥3,300 (¥3,000)
酸 辣 旬 菜	野菜の甘酢漬け Sweet and Sour Seasonal Vegetables 새콤달코한 제철 채소	¥1,100 (¥1,000)	¥1,540 (¥1,400)
海 鮮 沙 律	上海風海鮮サラダ Seafood Salad Shanghai Style 상하이식 해산물 샐러드	¥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。

Parenttheses indicate tax-exclusive prices.

紅 焼 扒 翅	吉切鮫のふかひれ姿煮 Braised Shark's Fin(Whole) 상어 지느러미 조림	大 ¥16,500 (¥15,000) 小 ¥14,300 (¥13,000)	
		1名様1Cup	小盆 3~4名様Small
紅 焼 魚 翅	ふかひれスープ Shark's Fin Soup 상어 지느러미 수프	¥3,600 (¥3,273)	¥6,600 (¥6,000)
蟹 肉 魚 翅	蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with Crab Meat 게살을 곁들인 상어 지느러미 수프	¥3,600 (¥3,273)	¥6,600 (¥6,000)
芙 蓉 魚 翅	卵白入りふかひれスープ Shark's Fin Soup with egg white 달걀 흰자를 곁들인 상어 지느러미 수프	¥3,600 (¥3,273)	¥6,600 (¥6,000)

スープ

SOUP

		1名様1Cup	小盆 3~4名様Small
蟹 肉 官 燕	蟹肉入り海つばめの巣スープ Swallow Nest with Crab Meat Soup 게를 곁들인 제비집 수프	¥3,850 (¥3,500)	
上 湯 鮑 魚	あわびのすましスープ Abalone Soup 전복 수프	¥1,650 (¥1,500)	¥4,180 (¥3,800)
酸 辣 湯	四川風スープ“サンラータン” Hot and Sour Soup 사천식 수프	¥990 (¥900)	¥2,200 (¥2,000)
素 菜 湯	野菜スープ Vegetables Soup 야채 수프	¥900 (¥818)	¥1,800 (¥1,636)
真 珠 米 湯	コーンスープ Corn Soup 옥수수 수프	¥900 (¥818)	¥1,800 (¥1,636)
菜 心 蛋 湯	玉子と野菜のスープ Egg and Vegetable Soup 달걀과 야채 수프	¥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
紅 焼 鮑 甫	あわびの醤油煮込み Braised Abalone 전복 간장 조림	¥5,500 (¥5,000)	¥9,900 (¥9,000)
奶 油 鮑 魚	あわびのクリーム煮 Braised Abalone in Cream Sauce 전복 크림소스 조림	¥5,500 (¥5,000)	¥9,900 (¥9,000)
紅 焼 海 参	なまこの醤油煮込み Braised Sea Cucumber 해삼 간장 조림	¥5,170 (¥4,700)	¥7,700 (¥7,000)
鮑 魚 海 参	あわびとなまこの煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber 전복과 해삼 조림	¥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
生 炒 魚 片	白身魚のあっさり炒め Sauteed Fish 흰살 생선 담백볶음	¥2,200 (¥2,000)	¥3,200 (¥2,909)
糖 醋 魚 條	白身魚のフライ 甘酢あんかけ Fried Fish in Sweet and Sour Sauce 새콤달콤소스에 흰살생선 튀김 탕수육	¥2,200 (¥2,000)	¥3,200 (¥2,909)

海 鮮

SEAFOOD

		1〜2名様 1〜2person	小盆 3〜4名様 Small
時 炒 三 鮮	三種海鮮のあっさり炒め Sauteed Three Types Seafood 해산물 3 종 볶음	¥3,100 (¥2,818)	¥4,200 (¥3,818)
X O 三 鮮	三種海鮮の自家製 XO 醬炒め Sauteed Three Types Seafood with XO Sauce 해산물 3 종 XO 소스 볶음	¥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
砂鍋龍蝦	国産伊勢海老と春雨の土鍋煮 Braised Lobster and Been Threads 국내산 새우와 당면 독배기 조림	¥8,800 (半尾) (¥8,000)	¥17,600 (1尾) (¥16,000)
干焼蝦片	海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce 칠리소스를 곁들인 새우조림	¥3,300 (¥3,000)	¥4,785 (¥4,350)
生汁蝦片	海老のマヨネーズ炒め Sauteed Prawns with Mayonnaise Sauce 마요네즈 새우 볶음	¥3,300 (¥3,000)	¥4,785 (¥4,350)
生炒蝦片	海老のあっさり炒め Sauteed Prawns 담백한 새우볶음	¥3,300 (¥3,000)	¥4,785 (¥4,350)
塩焗明蝦	海老のガーリック炒め Sauteed Prawns with Garlic 새우갈릭 볶음	¥3,500 (¥3,182)	¥5,000 (¥4,546)
XO蝦片	海老の自家製 XO 醬炒め Sauteed Prawns with XO Sauce 통새우 XO 수제소스 볶음	¥3,600 (¥3,273)	¥5,200 (¥4,727)
酥炸蝦仁	海老の天ぷら Shrimps “TEMPURA” 새우튀김	¥2,420 (¥2,200)	¥3,300 (¥3,000)

かに

CRAB

		1〜2名様 1〜2person	小盆 3〜4名様 Small
吉列蟹爪	蟹ハサミ肉の揚げ物 Fried Crab Claw 게살 튀김	¥1,600 (1本) (¥1,454)	
蟹粉炒蛋	蟹玉 Crab Meat Omelette 게살 오믈렛	¥2,200 (¥2,000)	¥2,860 (¥2,600)
時菜蟹腿	蟹と季節野菜のあっさり炒め Sauteed Crab Meat and Season Vegetables 게살과 계절야채의 담백한 볶음요리	¥4,400 (¥4,000)	¥6,600 (¥6,000)
XO蟹腿	蟹と季節野菜の自家製 XO 醬炒め Sauteed Crab Meat and Season Vegetables with XO Sauce 게살과 계절야채 XO 수제소스 볶음	¥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
金 醬 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 쇠고기 된장과 크레이프 오믈렛 볶음		¥3,850 (¥3,500)
青 椒 牛 肉	牛肉とピーマンの細切り炒め Sauteed Beef and Green Pepper 잘게썰은 쇠고기와 피망 볶음	¥2,420 (¥2,200)	¥3,300 (¥3,000)
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 쇠고기 안심 후추 볶음	¥3,200 (¥2,909)	¥5,000 (¥4,545)
X O 牛 柳	牛フィレ肉の自家製 XO 醬炒め Sauteed Fillet of Beef in XO Sauce 쇠고기 안심 XO 수제소스 볶음	¥3,600 (¥3,273)	¥5,500 (¥5,000)

豚 肉

PORK

東 坡 扣 肉	東坡肉(蒸しパン添え) Spicy Steamed Pork and Vegetables with Steamed Bread 돼지고기 조림	¥1,320 (1 枚) (¥1,200)	
		1～2 名様 1～2person	小盆 3～4 名様 Small
椒 塩 肉 片	豚肉のフライ 山椒風味 Fried Pork Chops in Pepper 돼지고기 튀김	¥2,300 (¥2,091)	¥3,000 (¥2,727)
古 老 汁 肉	酢豚 Sweet and Sour Pork 탕수육	¥2,500 (¥2,273)	¥3,300 (¥3,000)
香 醋 咕 咾 肉	黒酢豚 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar 흑초를 곁들인 탕수육	¥2,500 (¥2,273)	¥3,300 (¥3,000)
八 宝 菜	八宝菜 Sauteed Chop Suey 팔보채	¥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.

掛 炉 皮 鴨	北京ダック（2本より） Roast Peking Duck Skin 북경 오리	¥1,650（1本） （¥1,500）	
樟 茶 鴨 子	鴨の燻し焼き（蒸しパン添え） Smoked Duck 훈제 오리	（半羽） ¥5,000 （¥4,545）	（1羽） ¥10,000 （¥9,100）
		1〜2名様 1〜2person	小盆 3〜4名様 Small
腰 果 鶏 丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken with Cashew Nuts 캐슈넛 닭볶음탕	¥2,200 （¥2,000）	¥2,800 （¥2,545）
油 淋 鶏 腿	若鶏の唐揚げ 特製ソース添え Fried Chicken with Onion Sauce 양파소스를 곁들인 후라이드 치킨	¥2,400 （¥2,182）	¥3,100 （¥2,818）
軟 炸 鶏 塊	若鶏の唐揚げ Fried Chicken 프라이드 치킨	¥2,200 （¥2,000）	¥2,800 （¥2,545）
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 영계 매콤볶음	¥2,200 （¥2,000）	¥2,800 （¥2,545）



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.

		<u>1〜2名様</u> 1〜2person	<u>小盆 3〜4名様</u> Small
砂鍋豆腐	豆腐と春雨のあっさり土鍋煮 Braised Bean Curd Casserole 두부와 당면의 담백한 푹배기 조림	¥2,200 (¥2,000)	¥2,800 (¥2,545)
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み Braised Bean Curd with Crab Meat 게살을넣은 두부 조림	¥2,300 (¥2,091)	¥3,000 (¥2,727)
上海麻婆	上海風麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Beef Taikan-en Style 상하이식 마파 두부	¥1,800 (¥1,636)	¥2,700 (¥2,454)
四川麻婆	四川風麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Beef Szeshuen Style 사천식 마파두부	¥1,800 (¥1,636)	¥2,700 (¥2,454)

野菜

VEGETABLE

		<u>1〜2名様</u> 1〜2person	<u>小盆 3〜4名様</u> Small
浄素什景	五目野菜の煮込み Braised Seasonal Vegetables 제철야채 조림	¥2,600 (¥2,364)	¥3,450 (¥3,136)
鮮炒素菜	季節野菜の炒め Sauteed Seasonal Vegetables 계절야채 볶음	¥2,600 (¥2,364)	¥3,450 (¥3,136)
腐衣菜旦	湯葉とチンゲンサイの炒め Sauteed Chinese Vegetables with Dried Bean Curd 말린콩가루와 청경채 볶음	¥1,700 (¥1,545)	¥2,200 (¥2,000)
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 게살 소스를 곁들인 양상추 소테	¥2,600 (¥2,364)	¥3,500 (¥3,182)
魚香茄子	茄子と豚細切り肉の辛し炒め Sauteed Eggplants with Hot Sauce 가지와 돼지고기 핫소스볶음	¥2,100 (¥1,909)	¥3,100 (¥2,818)
肉末茄子	茄子と豚挽き肉の煮込み Braised Eggplants with Minced Pork 가지와 다진돼지고기 조림	¥2,100 (¥1,909)	¥3,100 (¥2,818)
時炒蔬菜	中国野菜の炒め Sauteed Chinese Vegetables 중국야채볶음	¥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

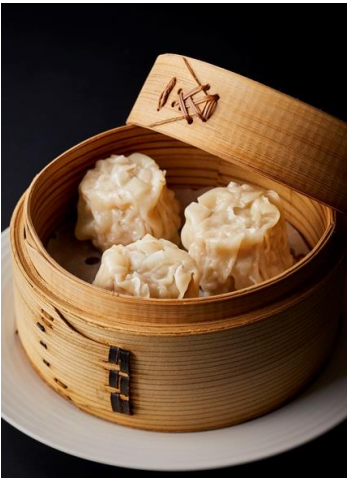
DUMPLING

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

水餃子	水餃子（2個） Boiled Chenese Style Dumpling 물만두 (2개)	¥720 (¥655)
小龍湯包	小龍包（2個） Steamed Minced Pork Bun Filled 샤오롱바오 (2개)	¥770 (¥700)
蝦餃子	海老蒸し餃子（2個） Steamed Shrimp Dumpling 새우 만두 찜 (2개)	¥720 (¥655)
魚翅餃子	ふかひれ蒸し餃子（2個） Steamed Shark's Fin Dumpling 상어 지느러미 찜만두 (2개)	¥720 (¥655)
春卷	春卷（2本） Spring Rolls 춘권 (2개)	¥630 (¥573)
焼売	焼売（2個） Siu Mai 슈마이 (2개)	¥630 (¥573)
小肉包	肉まんじゅう（2個） Steamed Minced Pork Bun 고기 만두 (2개)	¥720 (¥655)
咸水角	五目揚げもち（2個） Fried Rice Cake with Chop Suey 볶음밥 (2개)	¥620 (¥564)
萝卜糕	大根焼き餅（2個） Pan-Fried Rice Cake with Radish 무 구이 떡 (2개)	¥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。

鍋貼餃子	焼き餃子（6個） Pan-Fried Dumpling 군만두 (6개)	¥1,320 (¥1,200)
------	--	--------------------



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います。

什景湯麺	五目スープそば Noodles Soup with Chop Soy Sauce 간장수프 국수	¥2,200 (¥2,000)
素菜湯麺	野菜スープそば Noodles Soup with Vegetables 야채수프 국수	¥2,200 (¥2,000)
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 사천식 수프 국수	¥2,310 (¥2,100)
坦々麺	挽き肉入りタンタン麺 Noodles Soup with Minced Pork Szechuen Style 갈빗살 탄탄면	¥2,310 (¥2,100)
魚翅湯麺	ふかひれ入りスープそば Noodles Soup with Shark’s Fin 상어 지느러미 수프 국수	¥4,400 (¥4,000)
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 상어 지느러미를 통째로 넣은 국수	¥14,850 (¥13,500)
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) 간장 볶음면	¥2,200 (¥2,000)
上海炒麺	上海風やきそば Fried Noodles with Soy Sauce 상하이식 볶음면	¥2,200 (¥2,000)

※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.

大 観 炒 飯	五目チャーハン Mixed Fried Rice 고메 볶음밥	¥2,200 (¥2,000)
蟹 粉 炒 飯	蟹肉とレタスのチャーハン Fried Rice with Crab Meat 게살과 양상추 볶음밥	¥2,420 (¥2,200)
什 景 溜 飯	五目あんかけご飯 Steamed Rice with Chop Suey Sauce 오목밥	¥2,420 (¥2,200)
魚 翅 炒 飯	ふかひれあんかけチャーハン Fried Rice Dressed with Thick Shark's Fin Sauce 두툼한 상어지느러미 소스를 곁들인 볶음밥	¥4,400 (¥4,000)
什 景 鍋 把	五目入りおこげ料理 Crispy Fried Rice with Chop Suey Sauce 누룽지 볶음밥	¥4,300 (¥3,909)

		1名様 1Cup	小盆 3〜4名様 Small
素 菜 粥	野菜入りお粥 Rice Porridge with Vegetables 야채 죽	¥990 (¥900)	¥1,870 (¥1,700)
鮑 魚 粥	あわび入りお粥 Rice Porridge with Abalone 전복 죽	¥1,760 (¥1,600)	¥3,960 (¥3,600)
海 鮮 粥	海鮮入りお粥 Rice Porridge with Seafood 해산물 죽	¥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.

芝 麻 球	あずき入りごま団子 (2個) Fried Honey Buns 팥이 들어간 참깨경단 (2개)	¥630 (¥573)
馬 拉 糕	チャイニーズ蒸しカステラ (2個) Sponge Cake Chinese Style 중국식 카스테라 찜 (2개)	¥440 (¥400)
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 카스타드소스 코코넛 만두 (2개)	¥650 (¥591)
杏 仁 豆 腐	杏仁豆腐 Almond Jelly 행인두부	¥730 (¥664)
檬 果 布 甸	マンゴープリン Mango Pudding 망고푸딩	¥650 (¥591)
杏 仁 布 甸	杏仁プリン Almond Pudding 행인푸딩	¥650 (¥591)
椰 汁 奶 露	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconuts Milk 타피오카 코코넛 밀크	¥990 (¥900)
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) 수제 아이스크림 (바닐라 · 녹차)	¥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.