

ハッポウ
八宝コース

8,000 (税抜)

二名様より承ります

山海五併盆 海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ
Five Assorted Appetizers

雙味魚翅 フカヒレとズワイ蟹、生海苔のスープ
Shark's Fin Soup with Snow Crab, Fresh Seaweed and Egg White

 魚香蝦墨 天然海老とイカの四川豆板醬炒め
Stir-fried Prawns and Cuttlefish with Sichuan Chilli Paste

蟹扒炒塌菜 中国野菜の上海蟹あんかけ
Stir-fried Chinese Vegetables with Shanghai Crab Sauce

 泡醬鶏塊 若鶏の泡辣椒煮込み
Braised Chicken with Sichuan Chilli Pickles Flavor

 麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐御膳
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce

鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

四川豆花飯荘の人気メニューであり、正宗四川料理を極めたコース

マサムネシセン
正宗四川コース

8,000 (税抜)

二名様より承ります

山海六併盆 六種前菜盛り合わせ
Six Assorted Appetizers

 酸辣魚翅湯 フカヒレ入り四川サンラースープ
Sichuan Hot and Sour Soup with Shark' Fin

 重慶辣子鶏 鶏肉の重慶唐辛子炒め
"Chong Qing" Diced Chicken with Dried Chilli

干貝青菜 青菜と干し貝柱の炒め
Stir-fried Seasonal Vegetables in Si Chuan Style

 正宗乾焼蝦 天然海老の四川チリソース
Stir-fried Chinese Vegetables and Dried Scallops

 麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐御膳
Braised "Tofu" and Minced Beef In Chilli Suce Served with Rice

鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

ジュホウ
寿宝コース

10,000 (税抜)

二名様より承ります

山海六拼盆 海の幸、山の恵みの六種前菜盛り合わせ
Six Assorted Appetizers

蟹黄魚翅 フカヒレと上海蟹のスープ
Shark's Fin and Shanghai Crab Soup

 正宗乾焼蝦 天然海老の四川チリソース
Stir-fried Prawns with Sichuan Chilli Sauce

蠔油牛肉 国産牛肉と冬野菜のオイスターソース炒め
Stir-fried Domestic Beef and Winter Vegetables with Oyster Sauce

 柚子蒸加吉魚 真鯛の強火蒸し 柚子胡椒ソース
Steamed Seabraem with "Yuzu" Pepper Flavor

 麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐御膳
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce

鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

プレミアム ウィンターコース
Premium Winter Course

15,000 (税抜)

二名様より承ります

乾杯シャンパン付き

山海六拼盆 アワビ入り彩り前菜六種盛り合わせ
Abalone and Six Assorted Appetizers

紅焼排翅 気仙沼産フカヒレの姿煮
Braised Whole Shark's Fin from Kesenuma

 歌乐山鮑魚 アワビの重慶唐辛子炒め
"Chong Qing" Abalone with Dried Chillies

北京烤鴨 北京ダックと四川ダック
対四川樟茶鴨 Roasted Peking Duck and Smoked Sichuan Duck

鉄閩牛肉 国産牛フィレ肉のステーキ "星のソース"
Domestic Beef Tenderloin Steak with "Singapore Sauce"

清蒸龍蝦 伊勢海老の強火蒸し
Steamed Lobster

 麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐御膳
或蟹肉炒飯 又は タラバ蟹の炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef In Chilli Suce Served with Rice
or Fried Rice with King Crab

鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

フウキ
富貴コース

18,000 (税抜)

*五日前までにご予約されたお客様に限らせていただきます。

二名様より承ります

キッショウ
吉祥コース

25,000 (税抜)

*五日前までにご予約されたお客様に限らせていただきます。

二名様より承ります

山海六拼盆 六種前菜盛り合わせ
Six Assorted Appetizers

紅爛排翅 フカヒレの姿煮
Braised Whole Shark's Fin

 花山椒龍蝦 伊勢海老の強火蒸し 花山椒風味
Steamed Ise Lobster with Sichuan Pepper

套盒二導 北京ダックと生ホタテのクリーム煮 重箱盛り
Braised Peking Duck Meat and Scallops with Cream Sauce

 麻婆豆腐 一口麻婆豆腐
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce


両喫煎扒 国産牛サーロインと活アワビのステーキ
Domestic Beef Sirloin Steak and Abalone

金箔蟹炒飯 タラバ蟹のあんかけ炒飯 金箔添え
Fried Rice and King Crab Sauce with Gold Flakes

鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

福祿壽麻辣香拼盤 活アワビと鮮魚の刺身入り八味前菜盛り合わせ
Eight Assorted Appetizers of Fresh Abalone and Sashimi

紅爛青鯊排翅 青鮫フカヒレの姿煮
Braised Whole Blue Shark's Fin

 重慶辣青龍蝦 国産活伊勢海老の重慶唐辛子炒め
"Chong Qing" Ise Ebi Lobster with Dried Chillies

即日冰淇淋 お口直しのアイス
Refreshing Sherbet

蔬菜煎和牛 A5ランク黒毛和牛のステーキ
Domestic Beef Sirloin Steak

 麻辣豆花 四川豆花飯荘 麻婆豆花
Douhua in Spicy Minced Beef Sauce

佛跳牆 干シアワビ、すっぽん、ナマコ入り中国伝統高級スープ
Double Boiled Soup with Abalone, Softshell Turtle and Sea Cucumber

帝王蟹炒飯 タラバ蟹入り炒飯
Fried Rice with Taraba Crab Meat

燕窩甜品水果 ツバメの巣入りデザート三種とフルーツ盛り合わせ
Bird's Nest in Syrup and Assorted Desserts and Fruits