

DINNER COURSE

ハッポウ 八宝コース

8,800 (税込)

二名様より承ります

山海五拼盆 海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ
Five Assorted Appetizers

紫菜蟹翅湯 生海苔と蟹入りフカヒレ卵白スープ
Shark's Fin Soup with Crab Meat, Fresh Seaweed and Egg White

時菜蝦仁 冬野菜と海老のオイスターソース炒め
Stir Fried Prawns and Winter Vegetables with Oyster Sauce

 大千子鶏 鶏モモのから揚げ 甘酢唐辛子炒め
Deep Fried Chicken with Spicy Sweet and Sour Soup

 藤椒油加吉魚 活メ真鯛の強火蒸し 四川花椒風味
Steamed Fresh Sea Bream with Sichuan Pepper Sauce

 麻婆豆腐配白飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
Braised "Tofu" and Minced Beef In Chilli Sauce Served with Rice

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

9,900 (税込)

二名様より承ります

山海六併盆 海の幸、山の恵みの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 Prawns with Sichuan Chilli Sauce



麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
Braised "Tofu" and Minced Beef In Chilli Sauce Served with Rice

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

ジュホウ
寿宝コース

12,000 (税込)

二名様より承ります

山海六併盆 海の幸、山の恵みの六種前菜盛り合わせ
Six Assorted Appetizers

蟹粉魚翅湯 カニとフカヒレのスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup



蔬菜辣蝦仁 海老と冬野菜の四川豆板醬炒め
Stir Fried Prawns and Winter Vegetables with Sichuan Chilli Paste

荷葉夾鴨 対肉包 四川ダックのパン包みと小肉まんの盛り合わせ
Camphor Tea Smoked Duck with Steamed Buns and Dumplings



清蒸双味 下関産真フグと活ホタテの強火蒸し～四川花椒風味～
Steamed Shimonoseki Puffer Fish and Fresh Scallop with Sichuan Pepper Sauce



麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は 豚高菜炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Fried Rice with Pork and Fermented Mustard Green

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様550円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥550 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様550円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥550 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

ハクラク
白楽コース

15,000 (税込)

二名様より承ります

ボタン
牡丹コース

18,000 (税込)

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

香葱排翅 フカヒレの煮込み 九条ネギ添え
Braised Shark's Fin with Green Leeks

 正宗干焼蝦 天然海老の四川チリソース
Stir Fried Prawns with Sichuan Chilli Sauce

炒蔬菜牛肉 冬野菜と牛肉のオイスターソース炒め
Stir Fried Beef and Winter Vegetables with Oyster Sauce

 宮保地河豚 下関産真フグの甘酢唐辛子炒め
Stir Fried Shimonoseki Puffer Fish and Chillies with Sweet and Sour Sauce

 麻婆豆腐膳
或 酸菜肉末炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は 豚高菜炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Fried Rice with Pork and Fermented Mustard Green

水果甜品 フルーツとデザートとの盛り合わせ
Assorted Fruits and Desserts

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


紅焼排翅 フカヒレの姿煮 白湯仕立て
Braised Whole Shark's Fin with White Broth

 正宗有頭蝦 大型有頭海老の四川チリソース
Stir Fried Large Prawns with Sichuan Chilli Sauce

蔬菜鮑片 アワビと季節野菜の炒め
Stir Fried Abalone with Seasonal Vegetables

 水煮河豚 下関産天然真フグの麻辣香スタイル
Boiled Shimonoseki Puffer Fish with Sichuan Pepper Sauce

青菜煎牛腰 国産牛サーロインのステーキ ~中国野菜添え~
Domestic Beef Sirloin Steak and Seasonal Vegetables

 麻婆豆腐膳
或 干貝炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は 干し貝柱の炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef In Chilli Sauce Served with Rice
or Dried Scallop Fried Rice

水果甜品 フルーツとデザート盛り合わせ
Assorted Fruits and Desserts

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様550円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥550 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様550円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥550 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

フウキ
富貴コース

25,000 (税込)

*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

30,000 (税込)

*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 海の幸、山の恵みの六種前菜盛り合わせ
Six Assorted Appetizers


紅燻排翅 大フカヒレの姿煮
Braised Whole Large Shark's Fin

 魚香大螯蝦 活けオマールの四川豆板醤ソース
Stir Fried Fresh Omar Lobster with Sichuan Chilli Sauce

樟茶鴨 四川ダックと蒸しパン
Camphor Tea Smoked Duck with Steamed Bun

炒蔬菜鮑魚 活けアワビと旬野菜の炒め
Stir Fried Fresh Abalone with Seasonal Vegetables

 水煮西冷牛 国産牛サーロインのしゃぶ肉 ~麻辣香スタイル~
Boiled Sliced Domestic Beef Loin with Sichuan Pepper Sauce

 麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
或担々麺 又は担々麺
或干貝炒飯 又は干し貝柱の炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Sichuan Dan Dan Noodles
or Dried Scallop Fried Rice


水果甜品 フルーツとデザート盛り合わせ
Assorted Fruits and Desserts

山海八拼盆 海の幸、山の恵みの八種前菜盛り合わせ
Eight Assorted Appetizers

両吃排翅 青鮫と吉切鮫の姿煮 ~二種食べ比べ~
Braised Mako Shark's Fin and Blue Shark's Fin

 歌乐山龍蝦 活け国産伊勢海老の重慶唐辛子炒め
"Chong Qing" Fresh Ise Lobster with Dried Chillies

黒毛和牛扒 黒毛和牛サーロインステーキと旬野菜の炒め
Stir Fried Domestic Beef Loin with Seasonal Vegetables

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

蠔燻干鮑 干しアワビのオイスターソース掛け
Braised Abalone with Oyster Sauce

 担々麺 担々麺
或干貝蟹炒飯 又は蟹と干し貝柱の炒飯
Sichuan Dan Dan Noodles
or Fried Rice with Crab Meat and Dried Scallops

燕窩甜品 つばめの巣入りデザート盛り合わせ
Assorted Desserts with Bird's Nest

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様550円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥550 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様550円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥550 for Eight Treasure Tea are charged per a person.