

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

 魚香蝦仁 秋野菜と海老の四川豆板醤炒め
Stir Fried Prawns and Autumn Vegetables with Sichuan Chilli Paste

 豆漿三文魚 秋鮭のソテー ～山椒風味豆乳ソース掛け～
Sauteed Autumn Salmon with Chinese Pepper and Soymilk Sauce

 金沙鶏塊 若鶏の唐揚げ ～砂金パウダー掛け～
Fried Chicken with Golden Powder Spice

蒸燉茸湯 キノコとトラフグのヒレの蒸しスープ
Double Boiled Puffer Fish's Fin and Mushroom Soup

 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 and Dried Scallop



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

大閘蟹翅湯 上海ガニ味噌とフカヒレのスープ
Shark's Fin and Shanghai Crab Butter Soup



重慶辣蝦仁 天然海老の重慶唐辛子炒め
"Chong Qing" Prawns with Dried Chillies

什錦三文魚 秋鮭の蒸し物 ~五目あんかけ~
Steamed Autumn Salmon with Starchy Meat and Vegetable Sauce



家常牛肉片 旬のキノコと牛肉の四川豆板醤炒め
Stir Fried Beef and Mushrooms with Sichuan Chilli Paste



麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は キノコのチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Mushroom Fried Rice

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

大閘蟹排翅 上海ガニ味噌のフカヒレ(30g)の煮込み
Braised Shark's Fin with Shanghai Crab Butter Sauce

 両味太極盤 天然海老のチリソースと
国産牛肉の四川豆板醤炒めの盛り合わせ
Stir Fried Prawns with Sichuan Chilli Sauce
and Stir Fried Domestic Beef with Sichuan Chilli Paste

 柚子醬加吉魚 活メ真鯛の蒸し物 ~柚子胡椒風味~
Steamed Red Snapper with Citrus Pepper Flavor

蒸燉鶏泡湯 真フゲの滋養蒸しスープ
Double Boiled Puffer Fish Soup

 麻婆豆腐膳
或鮮菇炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又はキノコのチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Mushroom Fried Rice

水果甜品 フルーツとデザートの盛り合わせ
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

陶板鍋排翅 フカヒレの鉄板焼き
Grilled Shark's Fin on Iron Plate

 歌楽山龍蝦 伊勢海老の唐辛子炒め
Stir Fried Ise Lobster with Chillies

地牛腰肉煎 前沢牛サーロインのステーキ 旬野菜添え
Maesawa Beef Sirloin Steak with Seasonal Vegetables

炒蔬菜鮑片 アワビと秋野菜の炒め
Stir Fried Abalone with Autumn Vegetables

 麻婆豆腐膳
或即日炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は本日のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef In Chilli Sauce Served with Rice
or Today's Fried Rice

鴛鴦甜品 フルーツとプリンデザート
Fruits and Pudding

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

キツシヨウ
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

 火烤辣龍蝦 伊勢海老の直火焼き 豆板醤ソース
Grilled Ise Lobster with Sichuan Chili Paste Sauce

地牛腰肉煎 前沢牛サーロインのステーキ ~クレープ包み~
Maesawa Domestic Beef Sirloin Steak wrapped with crepe

炒蔬菜鮑蟹 活アワビと蟹爪、旬野菜の炒め
Stir Fried Fresh Abalone, Crab Claw and Seasonal Vegetables

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

鴛鴦甜品 フルーツとプリンデザート
Fruits and Pudding

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 青サメと吉切サメの姿煮 ~二種食べ比べ~
Braised Mako Shark's Fin and Blue Shark's Fin

 歌樂山龍蝦 伊勢海老の重慶唐辛子炒め
"Chong Qing" Ise Lobster with Dried Chillies

地和牛腰扒 前沢牛サーロインステーキと
旬野菜の花椒風味包み蒸し
Maesawa Domestic Beef Sirloin Steak and Steamed Vegetables
with Chinese Pepper Flavor

蠔油干鮑 干しアワビのオイスターソース
Braised Abalone with Oyster Sauce

海胆蒸時魚 活メ鮮魚のウニソース掛け
Steamed Seasonal Fish with Sea Urchin Sauce

 担々麵 担々麵
或干貝蟹炒飯 又は蟹と干し貝柱のチャーハン
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