

ハッポウ
八宝コース

8,800 (税込)

二名様より承ります

DINNER COURSE

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

洋葱赤醋湯 新玉ねぎと赤酢のスープ
Fresh Onion and Red Vinegar Soup

 魚香墨花 イカと春野菜の四川豆板醤炒め
Stir Fried Squid and Spring Vegetables with Sichuan Chilli Paste

蝦醬青菜 中国野菜の海老醬炒め
Stir Fried Chinese Vegetables with Shrimp Sauce

豉汁焯奶脯 国産豚肉のフリッタ ～黒豆ソース～
Deep Fried Domestic Pork with Black Bean Sauce

 麻婆豆腐配白飯 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)
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

山海六拼盆 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 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)
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

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

圓子蔬菜湯 肉団子と野菜のスープ
Meatball and Vegetable Soup



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

蔬菜炒牛片 春野菜と国産牛肉の炒め
Stir Fried Domestic Beef and Spring Vegetables



豉汁加吉魚 活メ真鯛の強火蒸し ~黒豆ソース~
Steamed Fresh Red Snapper with Black Bean Sauce



麻婆豆腐膳 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)
或魚仔炒飯 又は シラスと松の実のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Fried Rice with Whitebait and Pine Nuts

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

腐皮散翅湯 フカヒレと湯葉のスープ
Shark's Fin and Bean Curd Soup

 歌楽山蟹鉗 ズワイ蟹爪の唐辛子炒め
Stir Fried Snow Crab Claws with Chillies

蔬菜炒牛鮑 春野菜とアワビ、国産牛肉の炒め
Stir Fried Abalone, Domestic Beef and Spring Vegetables

 泡醬汁三鮮 活メ真鯛と天使海老、イカの蒸し物
～唐辛子の漬物ソース～
Steamed Fresh Red Snapper, Angel Prawn and Ctlefish with Fermented Chilli Sauce

 麻婆豆腐膳 或魚仔炒飯 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)
又はシラスと松の実のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Fried Rice with Whitebait and Pine Nuts

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 桜でスモークした宮崎牛サーロインのステーキ
Miyazaki Domestic Beef Sirloin Steak Smoked with Cherry Tree Chips

炒蔬菜鮑片 アワビと活メ真鯛の炒め
Stir Fried Abalone and Fresh Red Snapper

 麻婆豆腐膳 或即日炒飯 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)
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

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


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

紅爛排翅 フカヒレの姿煮
Braised Whole 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 桜でスモークした宮崎牛サーロインと
フォアグラのステーキ
Miyazaki Domestic Beef Sirloin and Foie Gras Steak
Smoked with Cherry Tree Chips

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 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)
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

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.

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

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

地和牛腰扒 宮崎牛サーロインステーキと
旬野菜の花椒風味包み蒸し
Miyazaki 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

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.