

LUNCH COURSE

「令和」特別コース

4,500 (税込) 二名様より承ります



山海四併盆 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ
Four Assorted Appetizers

魚翅湯 本日のフカヒレスープ
Braised Shark's Fin Soup

 両味雙鮮 天然海老のチリソースと鮮魚の卵白ソース掛け 紅白盛り合わせ
Prawns in Red Chilli Sauce and Fresh Fish in Egg White 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

楽山コース

3,000 (税込) 二名様より承ります

山海三併盆 海の幸、山の恵みの三種前菜盛り合わせ
Three Assorted Appetizers

木須墨魚 生きくらげ、イカ、玉子の炒め
Stir Fried Cuttle Fish, Fresh Wood Ear Mushrooms and Egg

 蒜苔肉絲 ニンニクの茎、豚肉の四川家庭料理
Stir Fried Pork and Garlic Roots in Sichuan Home Style

 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 本日のデザート
Today's Desserts

四川コース

4,000 (税込) 二名様より承ります

山海四併盆 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ
Four Assorted Appetizers

蔬菜散翅湯 旬野菜とフカヒレのスープ
Shark's Fin and Seasonal vegetables Soup

苦瓜鶏片 苦瓜と鶏肉の炒め
Stir Fried Chicken and Bitter Melon



五柳炸魚 白身魚の揚げ物 ~四川豆板醬ソース掛け~
Deep Fried Seasonal Fish with Sichuan Chilli Paste Sauce



麻婆豆腐配白飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
或梅香炒飯 又は 梅と大葉のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Pickled Plum and Perilla

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

成都コース

6,000 (税込) 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

干貝魚翅湯 干し貝柱とフカヒレのスープ
Shark's Fin and Dried Scallop Soup



蛋花醬蝦仁 海老と野菜のスイートマヨネーズ
Prawns and Vegetables with Sweet Mayonnaise Sauce



芝麻水餃子 水餃子の胡麻ソース
Boiled Dumplings with Sesame Sauce

青菜双片 豚肉、イカと中国青菜の炒め
Stir Fried Pork, Cuttle Fish and Chinese Green Vegetable



麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
或梅香炒飯 又は 梅と大葉のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Pickled Plum and Perilla

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310円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥310 for Eight Treasure Tea are charged per a person.

