

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

平日限定 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

 白果鶏丁 鶏肉と銀杏の豆板醬炒め
Stir Fried Chicken and Ginkgo Nuts with Sichuan Chilli Paste

鮮菇炒青菜 旬のきのこ中国青菜の炒め
Stir Fried Fresh Mushrooms and Bok Choy

 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

香菇湯 産地直送なめこのスープ
Fresh Nameko Mushroom Soup

 時菜炒肉片 豚肉と秋野菜の四川豆板醬炒め
Stir Fried Pork and Autumn Vegetables with Sichuan Chilli Paste

 柚子三文魚 秋鮭の蒸し物 ~柚子胡椒ソース~
Steamed Salmon with Yuzu Pepper Sauce

 麻婆豆腐配白飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
或磨菇炒飯 又は マッシュルームのチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Mushroom Fried Rice

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

連藕魚翅湯 フカヒレとすりおろし蓮根のやさしいサンラースープ
Shark's Fin and Grated Lotus Root Soup with Hot and Sour Taste

 老干媽蝦仁 海老のラオカンマー豆豉辛子炒め
Stir Fried Prawns and Mushrooms with Fermented Bean Paste and Chillies

鮮菇春巻 ポルチーニ茸入りきのこ春巻き
Porcini and Mushroom Spring Roll

 核桃肉片 くるみと豚肉、野菜の四川豆板醬炒め
Stir Fried Pork, Walnuts and Vegetables with Sichuan Chilli Paste

 麻婆豆腐膳 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
或磨菇炒飯 又は マッシュルームのチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served 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.

