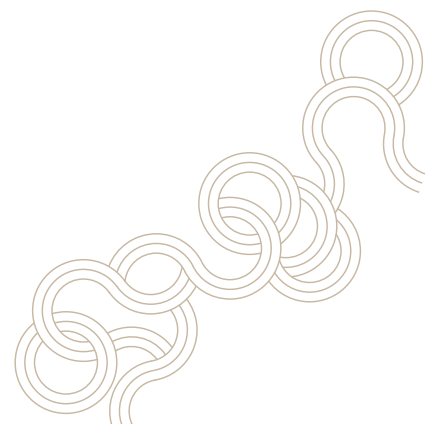


四川豆花飯莊

Si Chuan
Dou Hua
Restaurant



本場四川省の伝統を守り、
シンガポールで洗練され進化を遂げた四川豆花飯莊。
私たちは、常に進化した四川料理の創造を目指しています。



前菜

Appetizer

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

海の幸、山の恵の四川六味前菜

Assorted Six Sichuan Appetizers 四川六壽菜

1人前 **¥2,200**

四川 三種冷菜

Assorted Three Sichuan Appetizers 川式三拼盆

Small **¥3,300** Midium **¥4,950**

クラゲの冷菜

Marinated Jellyfish 凉拌海蜇皮

Small **¥2,200** Midium **¥3,300**

牛スネ肉と牛モツの辛味ソース

Sliced Beef and Tripe in Chilli Sauce 夫妻肺片

Small **¥1,980** Midium **¥2,970**

蒸し鶏の辛味胡麻ソースかけ

Shredded Steamed Chicken with Spicy Sesame Sauce 棒棒鶏絲

Small **¥1,650** Midium **¥2,475**

ピータンの葱姜ソース

Century Egg in Leek and Ginger Sauce 松花皮蛋

¥990

自家製 四川の野菜漬け

Sichuan Pickled Vegetables 四川泡菜

¥880

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

フカヒレと蟹肉のスープ

Shark's Fin and Crab Meat Soup 蟹肉魚翅

1人前 **¥1,650**

スッポンと山芋、干し椎茸の煮込み

Braised Softshell Turtle with Yam and Dried Shiitake Mushroom 山藥燒甲魚

Small **¥11,000** Midium **¥16,500**

翅 甲 鮑

Shark's Fin Soup
Turtl
Abalone

重慶よだれ鶏

"Chong Qing" Chilled Chicken with Spicy Bean Paste

重慶口水鶏

Small **¥2,200** Midium **¥3,300**



豚バラ肉のガーリックソース

Sliced Pork in Garlic and Chilli Sauce

蒜泥白肉

Small **¥2,420** Midium **¥3,630**



フカヒレの姿煮

Braised Whole Shark's Fin

紅燒鮑翅

小 **¥9,240**

(1名様)

中 **¥22,000**

(2~3名様)

大 **¥38,500**

(4~5名様)



アワビと旬野菜の炒め

Stir-fried Abalone with Seasonal Vegetables 鮑魚時蔬

Small **¥4,950** Midium **¥7,040**




表示価格にサービス料10%、八宝茶代としてランチタイム ¥310 (税込)、ディナータイム ¥550 (税込) を頂戴いたします。
VAT, 10% of service charge and tea charge will be added to the bill. Tea charge is ¥310 for lunch or ¥550 for dinner per person.

海鮮

Seafood

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

甘くて辛い車海老のとうがらし炒め 
Stir-fried Kuruma Prawns with Dried Chilli and Peanuts 宮保明蝦球
Small **¥3,080** Midium **¥4,620**

天然海老のチリソース 
Stir-fried Prawns in Sichuan Style 乾燒蝦球
Small **¥2,640** Midium **¥3,960**

天然海老と季節野菜の塩味炒め
Stir-fried Prawns with Seasonal Vegetables 生炒蝦球
Small **¥2,750** Midium **¥4,125**

天然海老のスイートチリマヨネーズ 
Deep-fried Prawns in Sweet Chilli Mayonnaise Sauce 甜辣醬蝦仁
Small **¥2,640** Midium **¥3,960**


天使海老の蒸し物 ガーリック風味
Steamed Prawns with Garlic Sauce 蒜茸蒸蝦
6尾 **¥2,640**

ホタテのニンニク辛し炒め 
Stir-fried Scallops with Garlic and Chilli Sauce 魚香扇貝
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

ホタテと茸のとうがらしピクルス炒め 
Stir-fried Scallops and Mushrooms with Preserved Chilli 野山椒扇貝
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

ホタテの湯引き
Boiled Scallops 湯泡扇貝
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

旬の鮮魚の麻辣香スタイル 
Boiled Seasonal Fish in Sichuan Pepper Sauce 水煮魚片
Small **¥3,080** Midium **¥4,620**

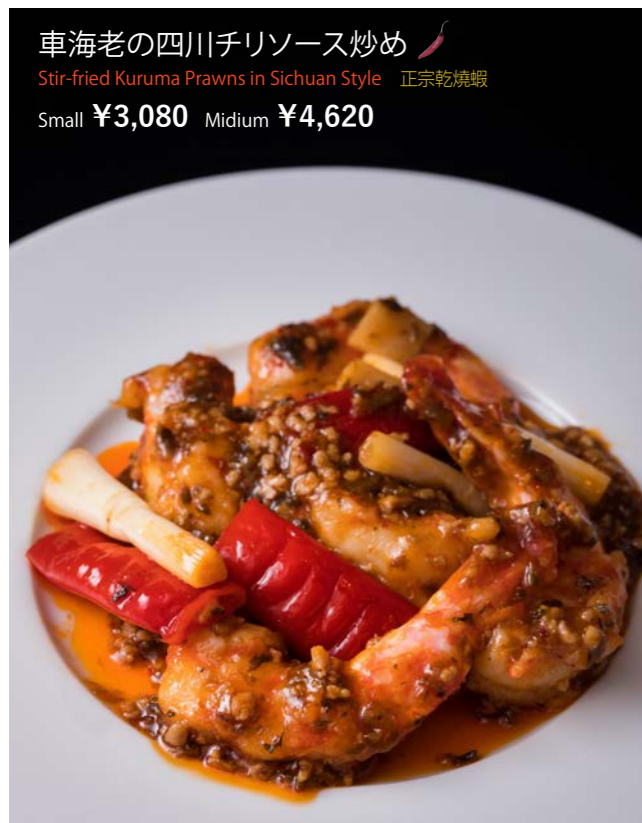
旬の鮮魚の豆酥蒸し
Steamed Seasonal Fish with Fermented Black Bean Sauce 豆酥蒸魚
120g **¥2,640**

旬の鮮魚の揚げ物 山椒塩風味
Deep-fried Fish with Sichuan Pepper Salt 椒盐炸魚
Small **¥2,640** Midium **¥3,960**

白身魚とトマトの炒め
Stir-fried Sliced Fish with Tomato 番茄溜魚片
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

旬の鮮魚の揚げ物 黒酢ソース
Deep-fried Fish with Sweet and Sour Black Vinegar Sauce 糖醋炸魚
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

本日の鮮魚 姿蒸し(要予約)
Steamed Seasonal Fish with Soy Sauce Flavor 清蒸時魚
時価 ご人数に合わせてご用意いたします



表示価格にサービス料10%、八宝茶代としてランチタイム ¥310 (税込)、ディナータイム ¥550 (税込) を頂戴いたします。
VAT, 10% of service charge and tea charge will be added to the bill. Tea charge is ¥310 for lunch or ¥550 for dinner per person.

牛肉

Beef

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

牛ロースの四川豆花飯荘 麻辣しゃぶしゃぶ
Thin Sliced Beef Loin in "Sichuan Shabu-Shabu" Style 四川麻辣涮牛肉
4枚 **¥3,520**

四川伝統 牛フィレ肉の麻辣香スタイル
Boiled Sliced Beef Tenderloin in Sichuan Pepper Sauce 水煮牛肉
Small **¥3,300** Midium **¥4,950**

牛フィレ肉のニンニク辛し炒め
Stir-fried Beef Tenderloin with Garlic and Chilli Sauce 魚香牛肉片
Small **¥3,080** Midium **¥4,620**

国産牛のオイスターソース炒め
Stir-fried Beef Tenderloin in Oyster Sauce 蠔皇牛肉片
Small **¥3,080** Midium **¥4,620**

牛肉とセロリの山椒炒め
Stir-fried Beef and Celery with Chinese Pepper 乾煸牛肉絲
Small **¥2,640** Midium **¥3,960**

牛肉とピーマンの炒め
Stir-fried Shredded Beef with Green Pepper 青椒牛肉絲
Small **¥2,640** Midium **¥3,960**

豚肉

Pork

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

幻の豚「梅山豚」のトンポーロー
Braised Pork in Homemade Brown Sauce 東坡肉
Small **¥2,640** Midium **¥3,960**

黒酢の酢豚
Deep-fried Pork with Sweet and Sour Black Vinegar Sauce 咕老肉
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

鴨肉

Duck

四川ダック

Camphor Tea Smoked Duck 樟茶鴨

1/4羽 **¥2,750** 1/2羽 **¥5,500** 1羽 **¥10,560**

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts 腰果鷄丁
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

鶏肉とキノコのラオガンマー炒め
Stir-fried Chicken and Mushrooms with Chinese Chilli Sauce 老幹媽鷄丁
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

鶏肉

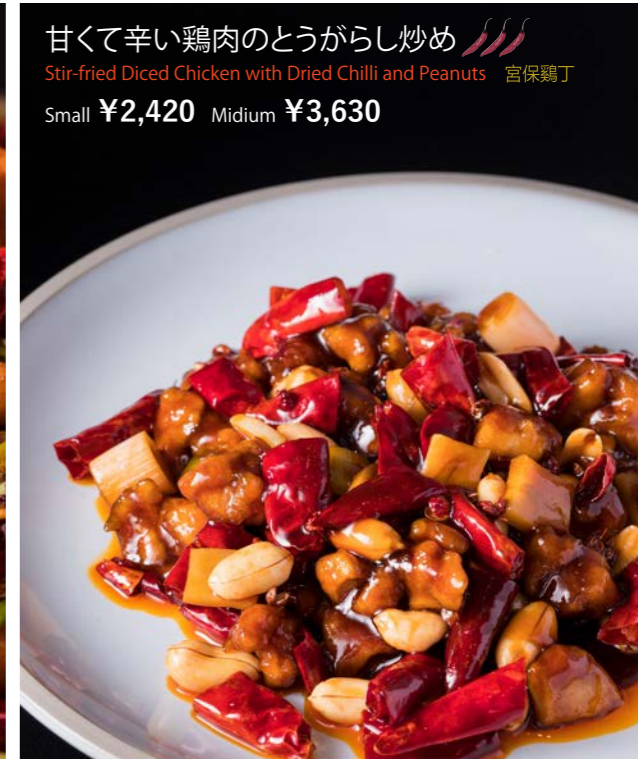
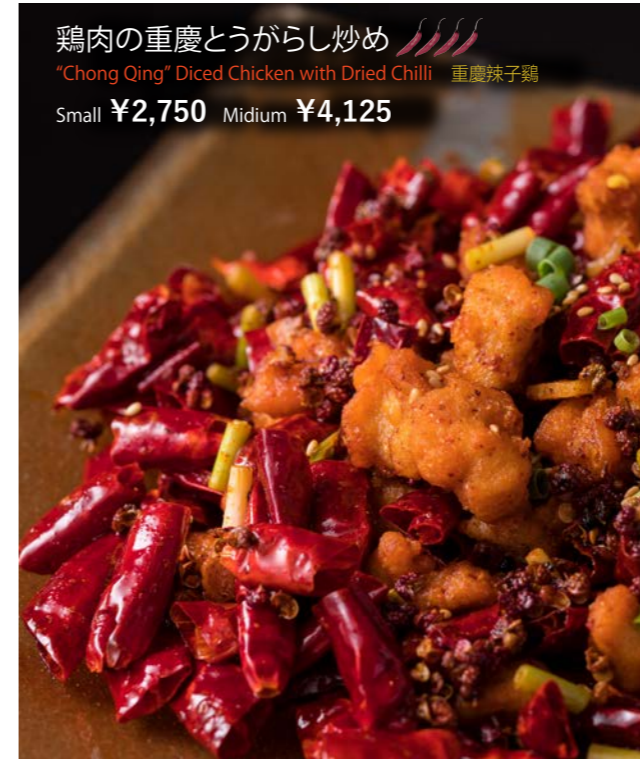
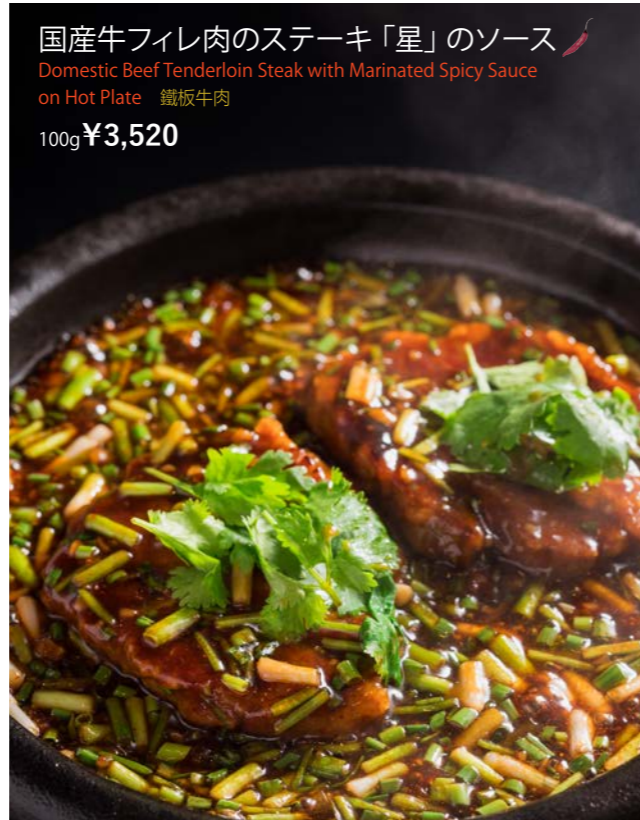
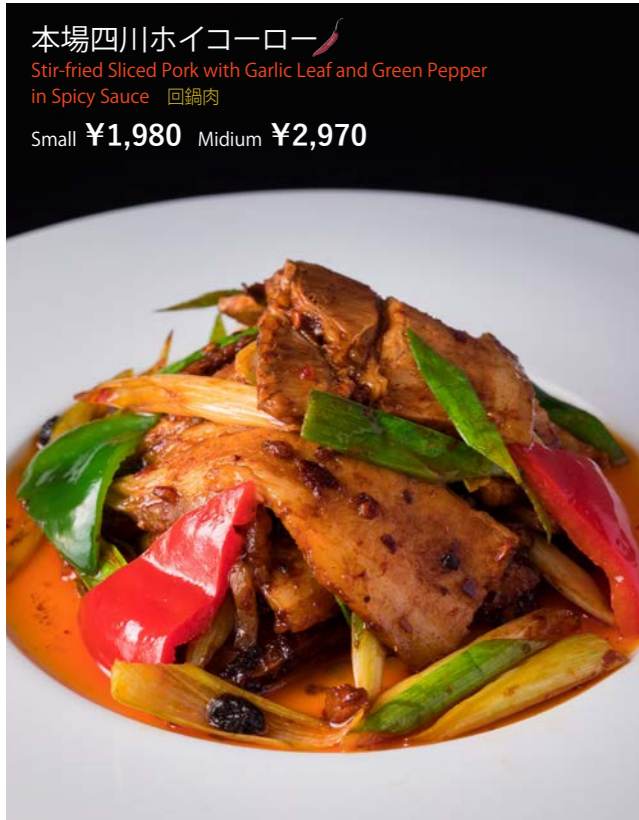
Chicken

本場四川ホイコーロー
Stir-fried Sliced Pork with Garlic Leaf and Green Pepper in Spicy Sauce 回鍋肉
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**

国産牛フィレ肉のステーキ「星」のソース
Domestic Beef Tenderloin Steak with Marinated Spicy Sauce on Hot Plate 鐵板牛肉
100g **¥3,520**

鶏肉の重慶とうがらし炒め
"Chong Qing" Diced Chicken with Dried Chilli 重慶辣子鷄
Small **¥2,750** Midium **¥4,125**

甘くて辛い鶏肉のとうがらし炒め
Stir-fried Diced Chicken with Dried Chilli and Peanuts 宮保鷄丁
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**



表示価格にサービス料10%、八宝茶代としてランチタイム ¥310 (税込)、ディナータイム ¥550 (税込) を頂戴いたします。
VAT, 10% of service charge and tea charge will be added to the bill. Tea charge is ¥310 for lunch or ¥550 for dinner per person.

湯

豆腐

Soup

Tofu

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)

特製豆花スープ
Minced Chicken and Fungus Soup 鶏茸豆花湯
1人前 **¥1,430**

四川式 玉子スープ
Sichuan Egg Soup 四川煎蛋湯
1人前 **¥990** 3人前~ **¥2,750**

フカヒレと蟹肉のスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup 蟹肉魚翅湯
1人前 **¥1,650**

豆腐と蟹肉の煮込み
Braised "Tofu" and Crab Meat 蟹肉豆腐
Small **¥2,420** Midium **¥3,630**

揚げ豆腐の四川煮込み
Deep-fried "Tofu" in Sichuan Pepper Sauce 家常豆腐
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**

四川豆花飯荘 麻婆豆腐
Braised "Tofu" in Spicy Minced Beef Sauce 麻婆豆腐
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**



黒酢の酸辣湯
Sichuan Hot and Sour Soup 四川酸辣湯
1人前 **¥1,210** 3人前~ **¥3,300**



野菜

Vegetables

白菜のクリームソース
Braised Chinese Cabbage in Cream Sauce 奶油白菜
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**

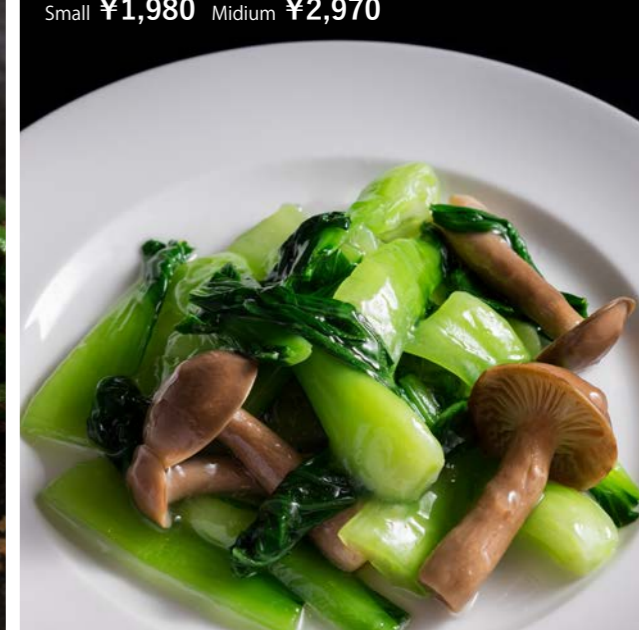
茄子のニンニク辛し炒め
Stir-fried Eggplant with Minced Meat in
Garlic and Chilli Sauce 魚香茄子
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**

旬野菜の炒め
Stir-fried Seasonal Vegetables 時炒蔬菜
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**

インゲン豆の老家常炒め
Stir-fried French Beans with Minced Meat 乾煸四季豆
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**



季節の青菜炒め (塩味・オイスターソース・とうがらし)
Stir-fried Seasonal Green Vegetable
(Salt, Oyster Sauce or Chilli) 清炒時菜
Small **¥1,980** Midium **¥2,970**



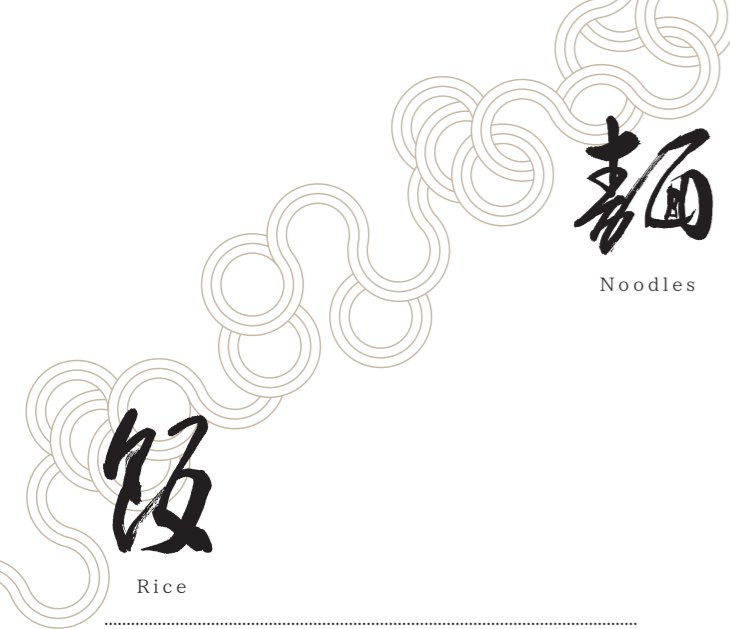
海鮮のおこげ
Braised Seafood with Crispy Rice Bubble 鍋粿海鮮
Midium **¥3,000**

五目入り酸辣おこげ
Braised Seafood, Meat and Vegerables in Hot and Sour Sauce
with Crispy Rice Bubbles 酸辣什錦鍋粿
Midium **¥2,800**

鍋粿

Rice Bubble

Small (2~3名様) Midium (4~5名様)



麵

Noodles

海鮮スープ麺

Seafood Noodle Soup (Clear Salt Soup) 海鮮湯麵

¥2,640

五目スープ麺

Seafood, Meat and Vegetable Noodle Soup (Soy Soup) 什錦湯麵

¥2,200

山椒ととうがらしの麻辣麺

"Chong Qing" Hot and Spicy Noodles 重慶麻辣麵

¥1,980

海鮮焼きそば

Braised Seafood and Vegetables with Fried Noodles 海鮮炒麵

¥2,640

五目焼きそば

Braised Seafood, Meat and Vegetables with Fried Noodles 什錦炒麵

¥2,200

飯

Rice

フカヒレ土鍋チャーハン

Braised Shark's Fin and Fried Rice in Claypot 砂鍋魚翅燴飯

¥3,600

海鮮チャーハン

Fried Rice with Seafood 海鮮炒飯

¥2,640

五目チャーハン

Fried Rice with Seafood, Meat and Vegetables 什錦炒飯

¥2,200

香味野菜たっぷり四川炒め焼きそば

Special Fried Noodles in Sichuan Style 四川炒麵

¥1,980

四川豆花飯荘チャーハン

Special Fried Rice in Sichuan Style 四川炒飯

¥1,980



四川豆花飯荘 タンタン麺

Sichuan Dan Dan Noodles 芝麻擔擔麵

¥1,980



點心

Dim Sum

四川伝統ワンタン

Minced Meat Dumplings in Soup 龍抄手

6個 ¥990

酸辣海老ワンタン

Boiled Shrimp Dumplings in Hot and Sour Soup 鮮蝦抄手

6個 ¥990

海老肉焼売

Steamed Pork and Shrimp Dumplings 蝦仁燒賣

3個 ¥990

貼鍋餃子

Pan-fried Minced Meat Dumplings 冰花鍋貼

4個 ¥880

春巻き

Deep-fried Spring Rolls 春卷

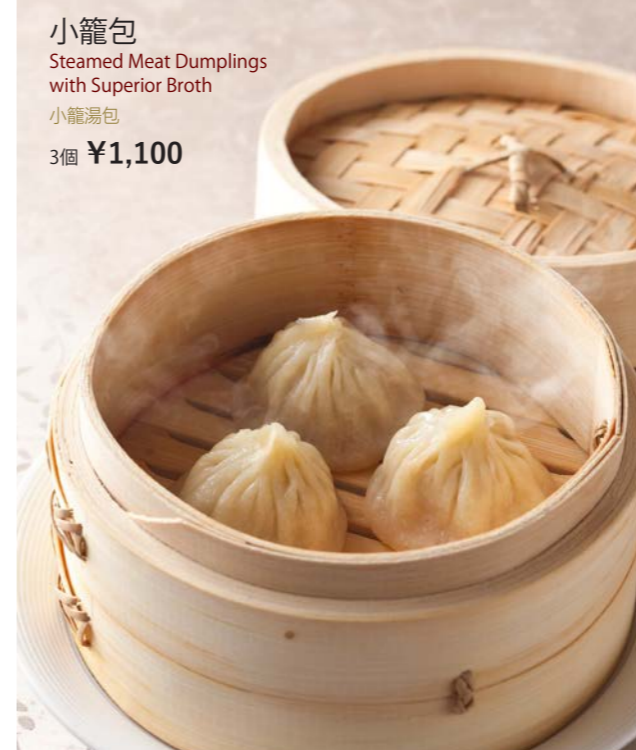
2本 ¥660

四川伝統水餃子

Boiled Meat Dumplings in Chilli Oil

鍾水餃

6個 ¥1,100



小籠包

Steamed Meat Dumplings with Superior Broth

小籠湯包

3個 ¥1,100



表示価格にサービス料10%、八宝茶代としてランチタイム ¥310 (税込)、ディナータイム ¥550 (税込) を頂戴いたします。VAT, 10% of service charge and tea charge will be added to the bill. Tea charge is ¥310 for lunch or ¥550 for dinner per person.

甜品

Dessert

アンニン豆腐

Almond Jelly 杏仁豆腐

¥770

豆花のジンジャー風味

Fresh Home-made Dou Hua with Sweet Ginger Sauce

姜香豆腐花

¥770

ごま団子

Deep-fried Sesame Balls 芝麻球

2個 ¥770
