

ハッポウ  
八宝コース

9,000 (税込)

二名様より承ります

## DINNER COURSE

山海四拼盆 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ  
Four Assorted Appetizers

紅焼魚翅湯 醤油味のフカヒレスープ  
Shark's Fin Soup with Soy Sauce Flavor

 香辣粉酥蝦 海老と根菜の大魔王  
Deep Fried Prawns and Root Vegetables with Hot and Spicy Powder

銀耳炒青菜 白木くらげと青菜の塩炒め  
Stir Fried White Wood Ear Mushrooms and Green Vegetables

 宮保鶏丁 鶏肉の四川黒酢甘辛炒め  
Stir Fried Chicken and Chillies with Sweet and Sour Sauce

 麻婆豆腐飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田")  
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**

11,000(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

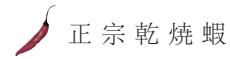


酸辣魚翅湯 フカヒレ入り四川サンラースープ  
Sichuan Hot and Sour Soup with Shark's Fin



重庆辣子鶏 鶏肉の重庆唐辛子炒め  
"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 in Sichuan Style



正宗乾焼蝦 天然海老の四川チリソース  
Stir-fried Chinese Vegetables and Dried Scallops



麻婆豆腐膳 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田)  
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Suce Served with Rice

甜品 デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

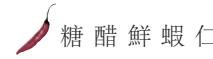
ジュホウ  
**寿宝コース**

12,000(税込)

二名様より承ります

山海五併盆 海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ  
Five Assorted Appetizers

竹笙魚翅湯 キヌガサ茸とフカヒレのスープ  
Shark's Fin and Bamboo Fungus Soup



糖醋鮮蝦仁 天然海老の黒酢甘辛炒め  
Stir Fried Prawns and Chillies with Sweet and Sour Sauce



黑椒炒牛肉 国産牛肉と旬野菜の黒胡椒炒め  
Stir Fried Domestic Beef with Black Pepper Sauce

清蒸旬鮮魚 旬の鮮魚の強火蒸し  
Steamed Seasonal Fresh Fish

干貝炒飯 干し貝柱とレタスの炒飯  
Fried Rice with Dried Scallops and Lettuce

甜品 デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

ハクラク  
**白楽コース**

16,500 (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

雙寶魚翅湯 アワビ、ナマコ入りフカヒレのスープ  
Shark's Fin Soup with Abalone and Sea Cucumber

 鶯鷺雙鮮 二種海鮮の炒め  
Stir Fried Two kinds of Seafood

 中式牛排 中国式ステーキの蒸し野菜添え  
～黒胡椒ソース～  
Chinese Style Beef Steak with Vegetables and Black Pepper Sauce

清蒸旬鮮魚 旬の鮮魚の強火蒸し  
Steamed Seasonal Fresh Fish

 麻婆豆腐膳 或干貝炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田)  
又は干し貝柱とレタスの炒飯  
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice  
or Fried Rice with Dried Scallops and Lettuce

甜品 デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

ボタン  
**牡丹コース**

20,000 (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

銅板焼排翅 フカヒレの銅板焼き  
Grilled Shark's Fin on Copper Plate

 歌樂山龍蝦 ロブスターの唐辛子炒め  
Stir Fried Lobster with Chillies

 桜木燻牛排 桜でスモークした黒毛和牛サーロインのステーキ  
～旬野菜添え～  
Domestic Beef Sirloin Steak Smoked with Sakura Wood Chips

清蒸籠双鮮 アワビと活〆桜鯛のセイロ蒸し  
～フィッシュソース～  
Abalone and Fresh Red Sea Bream in Steaming Basket with Fish Sauce

 麻婆豆腐膳 或今日炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田)  
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

水果和布丁 フルーツとプリンのデザート  
Fruits and Pudding

フウキ  
**富貴コース**

28,000 (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

キッショウ  
**吉祥コース**

33,000 (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

紅燬排翅 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

桜木燻双煎 桜でスモークした黒毛和牛サーロインと  
鮮魚のステーキ  
Domestic Beef Sirloin Steak Smoked Sakura Wood Chips and Grilled Fish

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

麻婆豆腐膳  
或干貝炒飯  
麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田)  
又は干し貝柱のチャーハン  
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice  
or Fried Rice with Dried Scallop

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  
Ise Lobster with Dried Chillies

和牛腰肉煎 黒毛和牛サーロインステーキ～野菜炒め添え～  
Domestic Beef Sirloin Steak with Stir Fried Vegetables

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

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



麻婆豆腐膳  
或干貝蟹炒飯  
麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田)  
又は蟹と干し貝柱のチャーハン  
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice  
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