

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

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.

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 in Si Chuan 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

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.

ジュホウ

## 寿宝コース

12,000(税込)

二名様より承ります

山海五拼盆

海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ

Five Assorted Appetizers

竹筍魚翅湯

キノ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



黒椒炒牛肉

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

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

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



鴛鴦雙鮮

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



歌楽山龍蝦

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

アワビと活メ桜鯛のセイロ蒸し  
～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

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

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

紅燗排翅

フカヒレの姿煮

Braised Whole Shark's Fin

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



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



歌乐山龍蝦

伊勢海老の重慶唐辛子炒め

Ise Lobster with Dried Chillies

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

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

蠔油干鮑

干しアワビのオイスターソース

Braised Abalone with Oyster Sauce



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

海胆蒸時魚

活メ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



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

水果甜品

フルーツとデザート of 盛り合わせ

Assorted Fruits and Desserts

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.

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.