

ハッポウ
八宝コース

8,500 (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

芙蓉魚翅湯 フカヒレと卵白のスープ
Shark's Fin and Egg White Soup

 柚子胡椒蝦仁 海老の柚子胡椒炒め
Stir-Fried Prawns with Citrus Chili Paste

香腸青菜 腸詰めと青菜の炒め
Stir-Fried Chinese Sausage and Green Vegetables

 魚香鶏丁 鶏肉のニンニク辛し炒め
Stir-Fried Chicken with Garlic and Chili 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

10,000(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

リニューアルオープン記念コース

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

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

日式炒明蝦 天然海老のワサビ醬炒め
Stir-Fried Prawns with Wasabi Sauce



宮保牛肉 牛肉の四川甘辛炒め
Stir-Fried Beef with Chilies in Sweet and Sour Sauce

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

紅焼肉炒飯 角煮のチャーハン
Fried Rice with Braised Pork Belly

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.

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

蟹肉魚翅湯 蟹肉とフカヒレのスープ
Crab Meat and Shark's Fin Soup

日式雙鮮 海鮮二種のワサビ醬炒め
Stir-Fried Duo of Seafood with Wasabi Sauce

中式牛排 和牛のステーキ オイスタートリュフソース
Wagyu Beef Steak with Truffle Oyster Sauce

青辣椒蒸魚 旬の鮮魚の煎り蒸し ～青唐辛子ソース～
Steamed Seasonal Fish with Green Pepper Sauce

 麻婆豆腐膳
或紅焼肉炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田)
又は角煮のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice
or Fried Rice with Braised Pork Belly

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

 歌乐山龍蝦 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

キッシュ
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

紅燻排翅 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との盛り合わせ
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

兩吃排翅 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

 歌乐山龍蝦 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

蠔油干鮑 干シアワビのオイスターソース
Braised Abalone with Oyster Sauce

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

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.