

2026.4.28~2026.6.29

Si Chuan Dou Hua Restaurant Lunch Course

各コース
2名様より
承ります



四川豆花飯莊

Si Chuan
Dou Hua
Restaurant

四川の伝統を守りつつ、日本の旬を取り入れた
期間限定「ランチコース」のご案内です。
ランチタイムならではのリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

平日限定 ラクザン
楽山コース 3,000 (税込)

山海三拼盆 海の幸、山の恵みの三種前菜盛り合わせ
Three Assorted Appetizers

木姜炒魷花 イカと野菜の塩炒め～木姜油の香り～
Stir-Fried Cuttlefish and Vegetables with Ginger Oil

香辣醬肉片 豚肉のピリ辛花椒炒め
Stir-Fried Pork with Sichuan Pepper Sauce

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 Sauce Served with Rice

甜品 本日のデザート
Today's Dessert

シセン
四川コース 4,000 (税込)

山海三拼盆 海の幸、山の恵みの三種前菜盛り合わせ
Three Assorted Appetizers

香味菜蛋花湯 セリと木耳、玉子のスープ
Egg Soup with Watercress and Wood Ear Mushrooms

香辣醬蝦仁 海老のピリ辛花椒炒め
Stir-Fried Prawns with Sichuan Pepper Sauce

青菜炒肉片 中国青菜と豚肉の炒め
Stir-Fried Pork and Green Vegetables

麻婆豆腐飯
或芽菜炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田*)
又は芽菜と挽肉のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Fried Rice with Minced Pork and Sprouts

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

メイザン
名山コース 5,000 (税込)

山海三拼盆 海の幸、山の恵みの三種前菜盛り合わせ
Three Assorted Appetizers

海膽魚翅湯 ウニとフカヒレのスープ
Shark's Fin and Sea Urchin Soup

乾焼蝦仁 海老のチリソース
Stir-Fried Prawns in Sichuan Style

油淋炸鱈魚 北海道産宗八カレイの揚げ物～油淋ソース～
Deep-Fried Flounder with Scallion Sauce

麻婆豆腐膳
或鮑仔魚炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田*)
又は芽菜と挽肉のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Fried Rice with Minced Pork and Sprouts

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

セイト
成都コース 6,000 (税込)

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

生菜魚翅湯 フカヒレとレタスのスープ
Shark's Fin and Lettuce Soup

木姜炒蝦仁 海老と野菜の塩炒め～木姜油の香り～
Stir-Fried Prawns and Vegetables with Ginger Oil

今日點心 本日の蒸し点心
Steamed Dim Sum of the Day

魚香肉片 豚肉と野菜の四川豆板醬炒め
Stir-Fried Pork and Vegetables with Sichuan Chilli Paste

麻婆豆腐膳
或芽菜炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田*)
又は芽菜と挽肉のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Fried Rice with Minced Pork and Sprouts

甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

ジュウケイ
重慶コース 8,000 (税込)

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

海膽魚翅湯 ウニとフカヒレのスープ
Shark's Fin and Sea Urchin Soup

櫻蝦醬炒雙鮮 海鮮二種の塩炒め～桜海老醬添え～
Stir-Fried Duo of Seafood with Sakura Shrimp Sauce

干煸四季豆 インゲン豆の老家常炒め
Stir Fried French Beans with Minced Meat

魚香牛肉 国産牛肉のピリ辛花椒炒め
Stir-Fried Beef with Sichuan Pepper Sauce

麻婆豆腐膳
或鮑仔魚炒飯 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田*)
又はシラスと大葉、レタスのチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
or Fried Rice with Whitebait, Green Perilla Leaves 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.

四川豆花飯莊 東京新丸ビル店

〒100-6506 東京都千代田区
丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング6F
tokyo@sichuandouhua.com

Tel : (03) 3211 4000

www.sichuandouhua-tokyo.com/

ご予約、
最新情報は
こちら▼

