

2026.4.28~2026.6.29

# Si Chuan Dou Hua Restaurant Dinner Course

各コース  
2名様より  
承ります



四川豆花飯荘

Si Chuan  
Dou Hua  
Restaurant

平素より四川豆花飯荘をご利用いただき誠にありがとうございます。  
四川の伝統料理に、日本の旬を取り入れた  
期間限定「ディナーコース」のご案内でございます。

## ハクラク 白楽コース 16,500 (税込)

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

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

鴛鴦炸蝦球 天然海老の揚げ物 二色ソース仕立て  
Deep-Fried Prawns with a Duo of Sauces

中式牛排 国産牛サーロインのステーキ  
Domestic Beef Steak in Chinese Style

山椒蒸雙鮮 徳島産スズキとアワビの強火蒸し  
~青山椒風味~  
Steamed Abalone and Sea Bass with Green 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)  
或鮑仔魚炒飯 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 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

## ジュホウ 寿宝コース 12,000 (税込)

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

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

魚香牛肉 国産牛肉の四川豆板醬炒め  
Stir-Fried Domestic Beef with Sichuan Chilli Paste

山椒蒸鱸魚 徳島産スズキの強火蒸し~青山椒風味~  
Steamed Sea Bass with Green 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)  
或鮑仔魚炒飯 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 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

## マサムネシセン 正宗四川コース 10,000 (税込)

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

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

干貝炒青菜 青菜と干し貝柱の炒め  
Stir fried Seasonal Vegetables and Dried Scallop

正宗乾焼蝦 天然海老の四川チリソース  
Stir Fried Prawns with Sichuan Chilli 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 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.

ハッポウ  
八宝コース 8,500 (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
- 蝦醬炒青菜 中国青菜の海老味噌炒め  
Stir-Fried Chinese Green Vegetables with Shrimp Paste Sauce
- 魚香炒鱈魚 北海道産宗八カレイの四川豆板醬炒め  
Deep-Fried Flounder with Sichuan Chilli Paste
- 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

ボタン  
牡丹コース 20,000 (税込)

- 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
- 櫻木燻牛排 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
- 清蒸籠雙鮮 アワビと桜鯛のセイロ蒸し～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 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田\*)  
或 今日炒飯 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
- 水果甜品 果物とデザートの盛り合わせ  
Assorted Fruits and Desserts

高級食材をふんだんに使い贅沢に仕上げた、四川豆花飯荘の粋を集めたコース

\*5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。

フウキ  
富貴コース 28,000 (税込)

- 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
- 紅燜排翅 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～豆板醬ソース～  
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 and Grilled Fish Smoked Sakura Wood Chips
- 鮑蟹炒蔬菜 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 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田\*)  
或 干貝炒飯 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

キッショウ  
吉祥コース 33,000 (税込)

- 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
- 歌楽山龍蝦 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  
～旬野菜炒め添え～  
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
- 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 麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田\*)  
或 干貝蟹炒飯 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

四川豆花飯荘 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  
お問合せ Tel (03) 3211 4000



◀ご予約、最新情報はこちら

[www.sichuandouhua-tokyo.com/](http://www.sichuandouhua-tokyo.com/)

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.