2026.9 .01 ~2026.11 .16

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 Soup with Sea Urchin
黒蒜炒活鮑	活アワビとアスパラの黒ニンニク炒め	Stir-Fried Fresh Abalone and Asparagus with Black Garlic
中式常陸牛排	常陸牛の中国式ステーキ ～XO醤ソース～	Chinese-Style Hitachi Beef Steak with XO Sauce
清蒸柚子鮭魚	秋鮭のキノコの強火蒸し～柚子胡椒ソース～	Steamed Autumn Salmon and Mushrooms with Yuzu Pepper Sauce
麻婆豆腐膳或昆布仔魚炒飯	麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田゛)又はしらすと塩昆布のチャーハン	Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice or Fried Rice with Whitebait and Salted Kelp
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
蟹肉魚翅湯	蟹肉とフカヒレのスープ	Sahrk's Fin Soup with Crab Meat
鮮辣椒炒蝦球	フレッシュ唐辛子と天然海老のさっぱり塩炒め	Stir Fried Prawns and Fresh Chili Peppers with Light Salt Seasoning
魚香和牛	国産牛肉の四川豆板醤炒め	Stir-Fried Domestic Beef with Sichuan Chilli Paste
清蒸鮭魚	秋鮭の強火蒸し ～青唐辛子ソース～	Steamed Autumn Salmon with Green Pepper Sauce
麻婆豆腐膳或昆布仔魚炒飯	麻婆豆腐と会津産コシヒカリ(米でいいの田゛)又はしらすと塩昆布のチャーハン	Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce with Rice or Fried Rice with Whitebait and Salted Kelp
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.

八宝（ハッポウ）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
三菇湯	三種キノコのスープ	Three Assorted Mushroom Soup
鮮辣椒炒蝦仁	フレッシュ唐辛子と海老のさっぱり塩炒め	Stir-Fried Prawns and Fresh Chili Peppers with Light Salt Seasoning
青菜炒肉片	中国青菜と豚肉のオイスターソース炒め	Stir-Fried Pork and Chinese Vegetables with Oyster Sauce
五柳魚塊	赤魚の揚げ物 ～黒酢あんかけ～	Crispy Fried Rockfish with Black Vinegar 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

牡丹（ボタン）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。

富貴（フウキ）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 ～豆板醤ソース～	Grilled Ise Lobster with Sichuan Chili Paste Sauce
櫻木燻雙煎	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 Craw 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

吉祥（キッショウ）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
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
歌楽山龍蝦	伊勢海老の重慶唐辛子炒め	Ise Lobster with Dried Chillies
和牛沙朗牛排	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
蠔油乾鮑	干しアワビのオイスターソース	Braised Abalone with Oyster Sauce
海膽蒸時魚	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

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/

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.