2026.9 .01 ~2026.11. 16

Si Chuan Dou Hua Restaurant
Lunch Course

各コース
2名様より
承ります

四川豆花飯荘
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　楽山（ラクザン）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
鮮辣椒炒魷花	フレッシュ唐辛子とイカのさっぱり塩炒め	Stir-Fried Cuttle Fish and Fresh Chili Peppers with Light Salt Seasoning
魚香肉絲	豚肉と茄子の四川豆板醤炒め	Stir-Fried Pork and Eggplant with Sichuan Chili Paste
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

四川（シセン）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
三菇蛋花湯	三種キノコと玉子のスープ	Delicate Egg Soup with Three Assorted Mushrooms
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
魚香肉絲	豚肉と茄子の四川豆板醤炒め	Stir-Fried Pork and Eggplant with Sichuan Chili Paste
麻婆豆腐飯 或塩昆布炒飯	麻婆豆腐と会津産コシヒカリ（米でいいの田゛） 又は 塩昆布のチャーハン	Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Salted Kelp
甜品	デザート盛り合わせ	Assorted Desserts

名山（メイザン）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
油淋炸紅魚	メヌケの揚げ物　～油淋ソース～	Crispy Fried Rockfish with Yurin Sauce
麻婆豆腐膳 或塩昆布炒飯	麻婆豆腐と会津産コシヒカリ（米でいいの田゛） 又は 塩昆布のチャーハン	Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Salted Kelp
甜品	デザート盛り合わせ	Assorted Desserts

成都（セイト）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
金菇魚翅湯	フカヒレとエノキ茸のスープ	Shark's Fin and Enoki 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
油炸雙味	揚げ物二種	Two Kinds of Fried Delicacies
魚香肉絲	豚肉と茄子の四川豆板醤炒め	Stir-Fried Pork and Eggplant with Sichuan Chili Paste
麻婆豆腐膳 或生菜鮭魚炒飯	麻婆豆腐と会津産コシヒカリ（米でいいの田゛） 又は 秋鮭とレタスのチャーハン	Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Autumn Salmon and Lettuce
甜品	デザート盛り合わせ	Assorted Desserts

重慶（ジュウケイ）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
鮮辣椒炒雙鮮	フレッシュ唐辛子と海鮮二種のさっぱり塩炒め	Stir-Fried Two Kinds of Seafood and Fresh Chili Peppers with Light Salt
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	国産牛肉と茄子の四川豆板醤炒め	Stir-Fried Domestic Beef and Eggplant with Sichuan Chili Paste
麻婆豆腐膳 或生菜鮭魚炒飯	麻婆豆腐と会津産コシヒカリ（米でいいの田゛） 又は 秋鮭とレタスのチャーハン	Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Autumn Salmon 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
Tel：(03) 3211 4000
www.sichuandouhua-tokyo.com/

ご予約、
最新情報は
こちら▼