

飲 茶 ランチ (平日限定)

美味対相盆
季節の前菜 2 種盛り

<フカヒレ>

季節魚翅湯
■本日のフカヒレ入りスープ

紅焼排翅
■気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮
～四川飯店伝統の醤油味～ +¥3,000

蒸籠三点心
北京ダック・本日の点心 2 種

<本日の一品>

※下記より 1 品お選びください

干焼明蝦球
■シェフこだわりの海老のチリソース

黒醋古老肉
■黒酢のスプタ ～スーツァンスタイル～

主厨推荐菜
■シェフズスペシャル
～本日の一品～

青椒牛排絲
■黒毛和牛サーロインのチンジャオロース
～当店スペシャリテ～ +¥2,500

<ご飯もの>

※下記より 1 品お選びください

陳麻婆豆腐
■四川飯店伝統のマーボードウフ御膳

什景炒飯
■五目チャーハン

酸辣牛腩麵
■国産牛バラ入りスーラータンメン+¥800

排翅烩飯
■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,800

排翅湯麵
■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,800

<デザート>

装盤三甜品
■三種類のプティフル
ジャスミン茶

拼湊甜点品
■アフタヌーンティースタンド
(五種類のプティフル +¥1,000)

葡萄輝芭菲
■キラめく翠の幸せパフェ
～シャインマスカット、紫蘇～(+¥2,300)



¥5,300

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。 ※写真はイメージです。

飲 茶 アフタヌーンティー (平日限定)

美味対相盆

季節の前菜 2 種盛り

<フカヒレ>

季節魚翅湯

■本日のフカヒレ入りスープ

紅焼排翅

■気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮
～四川飯店伝統の醤油味～ +¥3,000

蒸籠三点心

北京ダック・本日の点心 2 種

<本日の一品>

※下記より 1 品お選びください

干焼明蝦球

■シェフこだわりの海老のチリソース

黒酢古老肉

■黒酢のスプタ ～スーツァンスタイル～

主厨推荐菜

■シェフズスペシャル
～本日の一品～

青椒牛排絲

■黒毛和牛サーロインのチンジャオロース
～当店スペシャリテ～ +¥2,500

<ご飯もの>

※下記より 1 品お選びください

陳麻婆豆腐

■四川飯店伝統のマーボードウフ御膳

什景炒飯

■五目チャーハン

酸辣牛腩麵

■国産牛バラ入りスーラータンメン + ¥800

排翅烩飯

■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,800

排翅湯麵

■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,800

拼湊甜点心

■アフタヌーンティースタンド

マロンのヴェリーヌ/アップルパイ/シャインマスカットタルト
塩キャラメルマカロン/桂花陳酒とライチのソルベ/季節のフルーツ/杏仁豆腐

お飲み物はこちらからお選び頂けます

凍頂烏龍茶・白龍珠（ジャスミン茶）・陳年 10 年普洱茶（プーアール茶）
・ルイボスティー ※ノンカフェイン ・白桃烏龍茶 ・荔枝紅茶
・コーヒー（ホット / アイス）・紅茶（ホット / アイス）

¥ 6, 5 0 0

お飲み物は複数選択可能<おかわり自由>

¥ 7, 7 0 0

乾杯モクテル 1 杯 または スパークリングワイン 1 杯
お飲み物は複数選択可能<おかわり自由>

¥ 8, 8 0 0

乾杯モクテル 2 杯 または スパークリングワイン 2 杯
お飲み物は複数選択可能<おかわり自由>

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※お米は国産米を使用しております。

秋潤(しゅうじゅん)

(平日限定)

～薬膳コーディネーターの資格を持つ 料理長・関根が贈る秋の薬膳・点心コース～

私房醬萝卜

当店自慢の漬物 ～甘味と酸味の調和～

・大根の甘辛、涼性をベースにし胡麻油で香りを楽しむ一品

美味冷碟子

蒸し鶏、クラゲ、本日の一品

・蒸油鶏：気を補い、葱、生姜で体身を温める

・クラゲ：肺熱による咳、粘調な痰の改善

梨子銀洱湯

和梨、白キクラゲ、杏仁、枸杞の実、ふかひれの蒸しスープ

・和梨：潤燥、清熱 ・白キクラゲ：潤肺 ・杏仁：止咳早漏 ・枸杞の実：眼精疲労

蒸籠二点心

北京ダック、本日の点心

・北京ダック：水分の代謝を促し、むくみの改善。体を潤す。熱を冷ます(陰)(涼性)

下記より1品お選びください

■エビのチリソース ・エビチリ：体を温めて代謝を上げる(陽)(温熱性)

■国産牛バラ肉の豆板醬煮込み ・牛バラ：補蛋、滋養

〈ご飯もの〉

下記より1品お選びください

■四川飯店伝統のマーボー豆腐

・マーボー豆腐：四川飯店シグニチャーの一皿

■薬膳マーラータン

〈デザート〉

下記より1品お選びください

拼湊甜点品

■アンニンドウフ

■五種類のプティフル +¥1,800

■季節のパフェ +¥2,300

・甜杏仁

①補虚：潤肺止咳、去痰(止咳平喘、潤心肺、利咽喉)

気道に溜まった痰や粘液を柔らかくし、体外へ出しやすくする働きや方法

②瀉下：潤腸通使(潤腸胃、潤大腸気秘)

中国茶飲み放題付き

¥8,000

¥10,000

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。 ※お米は国産米を使用しております。

黄 河 ～宮城フェア～

今年も”食材王国みやぎ”に訪問し、
沢山の食材や生産者の方々と出会いがありました。それぞれのこだわりや思いを
一皿に感じていただき、宮城県へご旅行していただけたら幸いです

料理長 関根忍

佳花魚翅凍

フカヒレと金木犀、菊のゼリー寄せ
Shark Fin, Osmanthus & Chrysanthemum Jelly

名菜金風盆

秋を彩る前菜盛り合わせ
Chinese Appetizers

彩菇貽貝翅

三陸ムール貝とふかひれ、七つ森ふもと舞茸のポタージュ ～仙台麴のトースト添え～
Sanriku Mussel, Shark Fin & Maitake Mushroom Potage with Sendai Fu Toast

※プラス ￥3,000 で、「フカヒレの煮込み ～四川飯店伝統の醤油味～」に変更も承ります

葱爆双海鮮

海鮮の香味炒め ～レモンと黒胡椒のアクセント～
Stir-Fried Seafood with Lemon & Black Pepper

隋味炸肉片

和豚もち豚のカツレツ ～スパイシーパウダーがけ～
Waton Mochibuta Cutlet with Spicy Powder

<ご飯もの>

Rice and noodles

下記より1品お選びください

陳麻婆豆腐

■四川飯店伝統のマーボードウフ御膳
Cooked Tofu & minced pork with hot chili sauce

什景炒飯

■五目チャーハン
Assorted Fried Rice

酸辣牛腩麵

■国産牛バラ入りスーラータンメン+¥800
Hot and Sour Noodles with Japanese Beef

排翅烩飯

■フカヒレの姿煮あんかけご飯+¥2,800
Braised shark fin with rice

排翅湯麵

■フカヒレの姿煮スープそば+¥2,800
Shark fin noodle soup

<デザート>

下記より1品お選びください

拼湊甜点品

■五種類のプチーフール
Five Kinds of Petits Fours

葡萄輝芭菲

■キラめく翠の幸せパフェ～シャインマスカット、紫蘇～ +¥2,300
Shine Muscat & Shiso Parfait

¥6,900

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。 ※お米は国産米を使用しております。

長江コース

四川飯店伝統の味と、スーツァンレストラン 陳の先進的かつ伝統的な料理を集めた

“名菜コース”をごゆっくりお楽しみください。 料理長 関根 忍

私房醬萝卜

当店自慢の漬物 ～甘味と酸味の調和～

Pickled vegetables

美味冷碟子

チャイニーズオードブル盛り合わせ

Chinese appetizers

紅焼生魚翅

フカヒレの煮込み～四川飯店伝統の醤油味～

Braised shark fin

※プラス ￥1,000 で、「フカヒレの煮込みタレを使ったリゾット」の追加を承ります

干焼明蝦球

シェフこだわりの海老のチリソース～MCT オイルで和えたフレッシュサラダ添え～

Shrimp in chili sauce with MCT oil salad

水煮海鮮片

本日の海鮮 ガーリック白湯と九条葱のソース

Today's Fresh Seafood with Garlic White Water and Kujo Green Onion Sauce

下記より1品お選びください

黒酢古老肉

■黒酢のスプタ～スーツァンスタイル～

Sweet and sour pork (black vinegar)

青椒牛排絲

■当店スペシャリテ“黒毛和牛サーロインを

使用したチンジャオロース” +¥2,500

Our specialty “Chinjao Rosu”

<ご飯もの>

下記より1品お選びください

陳麻婆豆腐

■四川飯店伝統のマーボードウフ御膳

Cooked Tofu & minced pork with hot chili sauce

什景炒飯

■五目チャーハン

Assorted Fried Rice

排翅烩飯

■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,800

Braised shark fin with rice

豆乳麻辣燙

■国産牛バラ入りスーラータンメン+¥800

Hot and Sour Noodles with Japanese Beef

排翅湯麵

■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,800

Shark fin noodle soup

<デザート>

下記より1品お選びください

拼湊甜点品

■五種類のプティフル

Five Kinds of Petits Fours

水蜜桃芭菲

■キラめく翠の幸せパフェ ～シャインマスカット、紫蘇～ +¥2,300

Shine Muscat & Shiso Parfait

¥10,200

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。 ※お米は国産米を使用しております。