

秋潤

(曜日限定 日・月・水・木)

～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

梨子銀耳湯

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 +¥2,000

■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。

楽 山

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

紅焼鮑魚翅

フカヒレと鮑の煮込み～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

黒醋古老肉

■黒酢のスブタ～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"

麵飯选择

<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

家常牛腩麵

■国産牛バラ入り醤油タンメン +¥800

Soy Sauce Tanmen with Japanese Beef Short Rib

<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

Almond Pudding

■五種類のプティフル +¥1,800

Five Kinds of Petits Fours

■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

¥13,000

※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。

自 貢 ～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

桂花魚翅凍

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

皮蛋三文捲

宮城サーモンと野菜の生湯葉巻き ～ピータンのソースを添えて～
Miyagi Salmon & Vegetable Yuba Rolls with Century Egg Sauce

麻辣浸牛舌

牛タンのもみじおろし麻辣ソース
Beef Tongue with Mala Sauce & Grated Daikon

紅焼排翅煲

気仙沼産毛鹿鮫の醤油煮込み ～料理長関根のスペシャル～
Braised Kesennuma Mouka Shark Fin in Soy Sauce

宮保海鞘片

宮城県産ホヤと鮑の四川唐辛子炒め
Stir-Fried Miyagi Sea Squirt & Abalone with Sichuan Chili

鮮魚蒸腸粉

宮城県石巻より届いた鮮魚のクレープ蒸し
Steamed Ishinomaki Fresh Fish Crepe

彩菇貽貝翅

三陸ムール貝と七つ森ふもと舞茸のかるいポタージュ ～トリュフ香る仙台麩のトースト添え～
Sanriku Mussel, Shark Fin & Maitake Mushroom Potage with Sendai Fu Toast

<肉料理>

下記より1品お選びください

紹興酒牛排

紹興酒をまとった仙台牛のしゃぶしゃぶ
Shaoxing Wine-Infused Sendai Beef Shabu-Shabu

青椒和牛排

黒毛和牛サーロインのチンジャオロース+¥2,500
Our specialty "Chinjao Rosu"

麵飯选择

<ご飯もの>

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

家常牛腩麵

■国産牛バラ入り醤油タンメン +¥800
Soy Sauce Tanmen with Japanese Beef Short Rib

<デザート>

Dessert

秋天生月餅

蔵王山麓バターを練り込んだずんだ生月餅 ～ピーカンナッツのアクセント～
Fresh Zunda Mooncake with Zao Butter & Pecan Nuts

下記より1品お選びください

杏仁豆腐

■アンニンドウフ

Almond pudding

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

¥19,000

※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。

宜賓コース

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

桂花魚翅凍

フカヒレと金木犀、菊のゼリー寄せ

Shark Fin, Osmanthus & Chrysanthemum Jellyr

皮蛋三文捲

宮城サーモンと野菜の生湯葉巻き〜ピータンのソースを添えて〜

Miyagi Salmon & Vegetable Yuba Rolls with Century Egg Sauce

麻辣浸牛舌

牛タンのもみじおろし麻辣ソース

Beef Tongue with Mala Sauce & Grated Daikon

燕窩八神湯

料理長関根のコンクール優勝作品 8種具入りの蒸しスープ

〜つばめの巣添え〜

Steamed Soup with eight kinds of Ingredients, Topped with Bird's Nest

干焼龍蝦圓

伊勢海老のチリソース

〜宮城県産蔵王山麓発酵バター包み〜

Butter stuffed spiny lobster with sweet and sour chili sauce

黒菌鮑生翅

気仙沼産毛鹿鮫フカヒレと鮑の煮込み〜芳醇な香りと共に〜

Braised Shark Fin and Abalone with Rich Aroma

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”

Our specialty "Chinjao Rosu"

麵飯选择

<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

家常牛腩麵

■国産牛バラ入り醤油タンメン +¥800

Soy Sauce Tanmen with Japanese Beef Short Rib

甜品选择

<デザート>

Dessert

秋天生月餅

蔵王山麓バターを練り込んだずんだ生月餅 〜ピーカンナッツのアクセント〜

Fresh Zunda Mooncake with Zao Butter & Pecan Nuts

下記より1品お選びください

杏仁豆腐

■アンニンドウフ

Almond pudding

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 Parfaite

¥25,500

※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。