

前菜

- | | | | |
|-------------|-------------------|--------|----------|
| 1. 美味冷碟子 | 本日の前菜盛り合わせ(4点) | (1人前) | ¥2,300 |
| 2. 什景拼盤 | 本日の前菜大皿盛り合わせ(6点) | (2人前～) | ¥5,000 ～ |
| 3. 海蜇皮 (糖醋) | 料理長が惚れこんだクラゲの甘酢漬け | | ¥3,800 |
| 4. 醬萝卜 | 当店自慢の漬物～甘味と酸味の調和～ | | ¥1,900 |

乾貨

- | | | | |
|----------|--------------------------------|---------|----------|
| 5. 紅焼排翅 | 気仙沼産毛鹿鮫フカヒレの姿煮
～四川飯店伝統の醤油味～ | (100g～) | ¥15,000 |
| 6. 黒菌排翅 | 気仙沼産毛鹿鮫フカヒレの姿煮
～芳醇なトリュフの香り～ | (100g～) | ¥17,000 |
| 7. 蟹肉魚翅 | かに肉入りフカヒレの煮込み | (1人前) | ¥3,500 |
| 8. 蟹肉燕窩 | つばめの巣入りにかに肉スープ | (1人前) | ¥7,200 |
| 9. 一品干鮑魚 | 干し鮑“吉品鮑”の煮込み | (1粒) | ¥9,500 ～ |

海鮮

- | | | | |
|-----------|---------------|---------|----------|
| 10. 生炒海鮮 | 海鮮の塩味炒め | | ¥4,500 |
| 11. 蒸鮮魚 | 本日のおすすめ鮮魚の蒸し物 | (1人前) | ¥2,000 ～ |
| 12. 干焼明蝦 | えびのチリソース | (6尾) | ¥5,400 |
| 13. 干焼龍蝦 | 伊勢海老のチリソース | (500g～) | ¥13,000 |
| 14. XO醬魷花 | イカのXO醬炒め | | ¥4,700 |
| 15. 椰油黒鮑 | 黒鮑のミルク炒め | | ¥7,200 |



※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、あらかじめスタッフにお知らせください。

肉類

16. 青椒牛排絲	和牛サーロインのチンジャオロース	¥7,800
17. 紅油煎牛排	黒毛和牛のステーキ ガーリックソース	¥7,800
18. 黒醋古老肉	当店自慢の黒酢のスブタ (6粒)	¥4,700
19. 蒜泥雲白肉	十勝マンガリッツァ豚のウンパイロウ	¥4,700
20. 油淋鶏腿	ユーリンチー	¥3,500
21. 北京烤鴨捲	北京ダック	¥1,500

野菜

22. 炒蔬菜	季節野菜の炒め	¥3,500
23. 烩蔬菜	季節野菜の煮込み	¥3,500
24. 陳麻婆豆腐	四川飯店伝統のマーボドウフ	¥3,800

素食菜 ※スタッフにお尋ねください

25. 精進炒素菜	季節野菜の炒め	¥3,500
26. 精進烩素菜	季節野菜の煮込み	¥3,500
27. 精進麻婆豆腐	viganマーボー豆腐	¥3,800
28. 精進雪糕	viganアイスクリーム (2ヶ〜)	¥1,000



※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、あらかじめスタッフにお知らせください。

麵飯

29. 担々麵	四川飯店伝統のタンタンメン	¥2,800
30. 正宗担々麵	豆乳入り汁なしタンタンメン	¥2,800
31. 鶏絲湯麵	鶏肉入り塩タンメン	¥2,600
32. 海鮮湯麵	海鮮タンメン (塩味)	¥4,200
33. 叉焼湯麵	チャーシューメン (醤油味)	¥3,600
34. 什景炒飯	五目チャーハン	¥3,400
35. 蝦仁蟹炒飯	海老、蟹チャーハン	¥4,200
36. 排翅湯麵	フカヒレの姿煮入り醤油タンメン	¥7,800
37. 排翅烩飯	フカヒレの姿煮入り石焼きビビンバ	¥7,800

推荐菜

38. 海鮮菜	コース料理より海鮮おすすめ料理	スタッフにお尋ねください
39. 肉类菜	コース料理より肉おすすめ料理	スタッフにお尋ねください
40. 特選食材	料理長厳選本日のおすすめ食材	スタッフにお尋ねください

四川菜

41. 口水鶏	四川名物 よだれ鶏	¥3,500
42. 宮保海鮮	海鮮の四川唐辛子炒め	¥4,500
43. 沸騰魚	鮮魚の辛辛鍋	¥5,800
44. 毛沢東鮑魚	黒鮑の揚げ物 スパイシーパウダーがけ	¥7,200
45. 石鍋陳麻婆豆腐	国産和牛入り石焼き麻婆豆腐	¥4,700
46. 香辣粉絲蝦	海老の香辣醬煮込み	¥6,000



※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、あらかじめスタッフにお知らせください。
 ※写真はイメージです。当日の入荷状況によりおすすめ食材は異なります。
 ※お米は国産米を使用しています。



デザート

- | | | |
|-----------|-------------------------------|--------------|
| 47. 今天甜拼盤 | デザートの盛り合わせ
(アフタヌーンティースタンド) | ¥2,900 |
| 48. 这个月甜品 | 今月のイチオシデザート | スタッフにお尋ねください |
| 49. 杏仁布丁 | 杏仁豆腐
オリジナルチョコレート付き | ¥1,200 |
| 50. 芒果布丁 | マンゴープリン
オリジナルチョコレート付き | ¥1,200 |
| 51. 燕窩西米露 | つばめの巣入りココナッツミルク | ¥3,500 |
| 52. 选择雪糕 | 選べるアイス盛り合わせ (2ケ〜) (2ケ〜) | ¥1,000 |
| | ※内容はスタッフにご確認ください | |

※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、あらかじめスタッフにお知らせください。