

楽 山

私房醬萝卜

当店自慢の漬物 ～甘味と酸味の調和～

Pickled vegetables

初冬美味盒

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

兩吃煎牛肉

黒毛和牛のローストビーフ

Wagyu Roast Beef - Choice of Two Sauces

下記よりソースをお選びください

■ガーリックソース ■葱ソース

Garlic sauce

Green onion sauce

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

上海蚬烩飯

■上海蟹リゾット +¥2,000

Shanghai Crab Risotto

烤牛肉盖飯

■国産牛のローストビーフ丼 ガーリックソース +¥1,800

Roast Beef Rice Bowl with Garlic Sauce

<デザート>

下記より1品お選びください

拼湊甜点

■アンニンドウフ

Almond Tofu

■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

コーヒー or 紅茶 or 中国茶（ジャスミン茶）

¥15,000

※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 ～上海蟹フェア～

一年で最も美味しい時期を迎えた上海蟹

今年も上海蟹を使用した、年に一度の特別コースをご用意いたしました。

中国料理ならではの旬の味をご堪能くださいませ 料理長 関根 忍

澄龍上海蚶

上海蟹の紹興酒漬け 百合根とグレープフルーツのマリアージュ
Shaoxing Wine-Marinated Shanghai Crab with Lily Bulb and Grapefruit

川菜串串香

四川風おでん

Sichuan-Style Oden

清炖上海蚶

清湯スープ ～上海蟹、干し貝柱で作った醬と共に～

Clear Soup with Shanghai Crab and Dried Scallop Sauce

上海蚶排翅

気仙沼産毛鹿鮫フカヒレと上海蟹の煮込み

Braised Shark Fin with Shanghai Crab

豆乳醬龍蝦

伊勢海老のトリュフマヨネーズソース スノードーム仕立て

Lobster with Truffle Mayonnaise

蚶粉溜時菜

冬野菜とたらば蟹の上海蟹あんかけ

Winter Vegetables with King Crab in Shanghai Crab Sauce

青椒和牛排

当店スペシャリテ黒毛和牛サーロインのチンジャオロース

Our specialty "Chinjao Rosu"

上海蚶籠包

上海蟹ショウロンポウ

Shanghai Crab Xiao Long Bao

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

上海蚶烩飯

■上海蟹リゾット+¥2,000

Shanghai Crab Risotto

烤牛肉盖飯

■国産牛のローストビーフ丼 ガーリックソース+¥1,800

Roast Beef Rice Bowl with Garlic Sauce

甜品选择

<デザート>

Dessert

陳式紅薯餅

ミニ”YAKIIMO” スーツァンレストラン陳スタイル

Mini Yakiimo - Sweet Potato Dessert

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

¥20,000

※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

澄龍上海蚶

上海蟹の紹興酒漬け 百合根とグレープフルーツのマリアージュ
Shaoxing Wine-Marinated Shanghai Crab with Lily Bulb and Grapefruit

川菜串串香

四川風おでん

Sichuan-Style Oden

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

上海蚶烩飯

■上海蟹リゾット+¥2,000

Shanghai Crab Risotto

烤牛肉盖飯

■国産牛のローストビーフ丼 ガーリックソース+¥1,800

Roast Beef Rice Bowl with Garlic Sauce

甜品选择

<デザート>

Dessert

陳式紅薯餅

ミニ”YAKIIMO” スーツァンレストラン陳スタイル

Mini Yakiimo - Sweet Potato Dessert

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。