

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

担々麵
■タンタンメン

上海蚬炒麵
■上海蟹のあんかけ焼きそば+¥2,000

鯛魚茶泡飯
■昆布締め真鯛のせ卵チャーハン
ひつまぶし風+¥1,500

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
+¥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

蒸籠三点心

～四川飯店伝統の醤油味～ +¥3,000

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

青椒牛排絲

■黒毛和牛サーロインのチンジャオロース

～本日の一品～

<ご飯もの>

～当店スペシャリテ～ +¥2,500

※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

担々麵

■タンタンメン

上海蚬炒麵

■上海蟹のあんかけ焼きそば+¥2,000

鯛魚茶泡飯

■昆布締め真鯛のせ卵チャーハン

ひつまぶし風+¥1,500

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

紅マドンナとアールグレイのヴェリーヌ/チョコレートロールケーキ

苺のモンブラン/ピスタチオマカロン/ミルクチョコアイス/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。

黄 河 ～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

蚬粉拌百合

上海蟹と百合根の和え物 ～チコリーの苦みと共に～

Shanghai Hair Crab and Chinese Cabbage with Sesame

初冬美味盒

チャイニーズオードブル盛り合わせ

Chinese appetizers

上海蚬魚翅

上海蟹とフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Shanghai Crab

※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

上海蚬海鮮

上海蟹と海鮮のミルクソース ～蒸しパン添え～

Shanghai Crab and Seafood in Cream Sauce with Steamed Buns

豆鼓辣猪肉

神奈川県やまゆりポークの豆鼓炒め～冬野菜のホイル焼き添え～

Stir-Fried Yamayuri Pork with Black Beans and Chili with Winter Vegetables

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豆腐御膳

Cooked Tofu & minced pork with hot chili sauce

担々麵

■タンタンメン

Dan Dan Noodles

上海蚬炒麵

■上海蟹のあんかけ焼きそば +¥2,000

Shanghai Crab Fried Noodles

鯛魚茶泡飯

■昆布締め真鯛のせ

卵チャーハンひつまぶし風 +¥1,500

Kombu-Cured Sea Bream and Egg Fried Rice,

Hitsumabushi-Style

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>

拼湊甜点心

■五種類のプティフル

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 Parfaite

¥7,400

※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

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

両吃煎牛肉

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

Garlic sauce

■葱ソース

Green onion sauce

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豆腐御膳

Cooked Tofu & minced pork with hot chili sauce

担々麵

■タンタンメン

Dan Dan Noodles

上海蚬炒麵

■上海蟹あんかけ焼きそば

+¥2,000

Shanghai Crab Fried Noodles

鯛魚茶泡飯

■昆布締め真鯛のせ

卵チャーハンひつまぶし風 +¥1,500

Kombu-Cured Sea Bream and Egg Fried Rice,
Hitsumabushi-Style

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

拼湊甜点心

■五種類のプティフル

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 Parfaite

¥11,000

※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。