

長江コース

— Choko —

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

本日の前菜盛り合わせ

Assorted Chinese appetizers

XO醬扇貝

帆立貝のXO醬炒め

Stir-fried scallops with XO sauce

紅焼包魚翅

フカヒレの煮込み ～四川飯店伝統の醬油味～

Braised shark fin

蒜泥雲白肉

薄切り豚肉の旨辛ガーリックソース

Steamed sliced pork with spicy garlic sauce

干焼明蝦球

海老のチリソース

Shrimps in chili 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

酸辣湯麵

■スーラータンメン

Hot & sour soup noodles

鮭魚炒飯

■鮭チャーハン

Fried rice with salmon

拼湊甜点心

デザート

Dessert

¥9,950

※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。 ※宮城県産ひとめぼれを使用しております。

秋の収穫祭 コース

泡芙三文魚
サーモンタルタルのエクレア ～四川省漢源花椒の香り～
Salmon tartare éclair with Szechwan pepper

口水龍崗鶏
名物よだれ鶏 広州原産のロンコンガイ
Steamed chicken with special spicy sauce

夏草拌鮑魚
あわびと夏草花の和え物 ～リンゴの酸味と青山椒の辛味～
Marinated dried mushrooms and abalone with apple and Szechwan green pepper

紅燒菇生翅
気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの醤油煮込み ～フレッシュマッシュルームとトリュフの芳醇な香り～
Braised shark fin with fresh mushrooms

紅油奶抄手
スパイシー茹でワンタン ～海老香るアメリカーナ～
Szechwan-style pork dumplings

孜然牛柳片
牛フィレ肉のクミン炒め ～朝天辣椒の“辣”と“甜”～
Stir-fried beef tenderloin with cumin, Szechwan red chili pepper and Japanese pepper

菊香沙拉蟹
毛蟹のサラダ仕立て ～香味醤油の旨味～
Hairy crab salad with aromatic soy sauce

干焼明蝦球
海老のチリソース 蒸しパン添え
Shrimp in chili sauce with Chinese steamed buns

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

酸辣湯麵
■スーラータンメン
Hot & sour soup noodles

鮭魚炒飯
■鮭チャーハン(いくらのせ)
Fried rice with salmon

烤紅芋
焼き芋
Roasted sweet potato“ Yakiimo”

葡萄勃朗峰
巨峰とイチジクのコンポート 洋梨のシャーベットとレモンのモンブラン仕立て
Kyoho grape and fig compote with pear sherbet and lemon cream

¥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。 ※宮城県産ひとめぼれを使用しております。

自貢コース

— Jiko —

泡芙三文魚
サーモンタルタルのエクレーア ～四川省漢源花椒の香り～
Salmon tartare éclair with Szechwan pepper

口水龍崗鶏
名物よだれ鶏 広州原産のロンコンガイ
Steamed chicken with special spicy sauce

芥菜海蜇皮
クラゲの冷菜 ～粒マスタードとレモンの酸味～
Cold jellyfish salad with mustard and lemon

清蒸鮮魚湯
鮮魚の蒸しスープ ～和と中の香り～
Steamed fish soup

腐辣菇生翅
気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの煮込み ～発酵豆腐と唐辛子のスーラー味～
Braised shark fin with fermented tofu and red chili pepper

青椒牛排絲
低温調理した和牛サーロインのチンジャオロース
Stir-fried beef sirloin with green pepper "Low temperature cooking method"

炸鮑三明治
活あわびのフライ ～スパイスソースでパニーニ仕立て～
Fried abalone panini with spicy sauce

葱香沙拉蟹
毛蟹のサラダ仕立て ～香味醤油の旨味～
Hairy crab salad with aromatic soy sauce

宮保龍蝦段
オマール海老の四川唐辛子炒め
Stir-fried lobster with Szechwan red chili pepper

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

酸辣湯麵
■スーラータンメン
Hot & sour soup noodles

鮭魚炒飯
■鮭チャーハン(いくらのせ)
Fried rice with salmon

烤紅芋
焼き芋
Roasted sweet potato "Yakimo"

葡萄勃朗峰
巨峰とイチジクのコンポート 洋梨のシャーベットとレモンのモンブラン仕立て
Kyoho grape and fig compote with pear sherbet and lemon cream

¥18,000

※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。 ※宮城県産ひとめぼれを使用しております。

宜賓コース

— Ipin —

泡美三文魚
サーモンタルのエクレーア ～四川省漢源花椒の香り～
Kyoho grape and fig compote with pear sherbet and lemon cream

口水龍崗鶏
名物よだれ鶏 広州原産のロンコンガイ
Steamed chicken with special spicy sauce

夏草拌鮑魚
あわびと夏草花の和え物 ～リンゴの酸味と青山椒の辛味～
Marinated dried mushrooms and abalone with apple and Szechwan green pepper

燕窩鮮魚湯
つばめの巣入り鮮魚の蒸しスープ ～和と中の香り～
Steamed fish soup with swallow's nest

黒菌通天翅
気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮込み ～黒トリュフの芳醇な味わい～
Braised shark fin with truffles

孜然牛排片
和牛サーロインのクミン炒め ～四川唐辛子と国産山椒～
Stir-fried beef tenderloin with cumin, Szechwan red chili pepper and Japanese pepper

葱香沙拉蟹
毛蟹のサラダ仕立て ～香味醤油の旨味～
Hairy crab salad with aromatic soy sauce

紅油奶抄手
スパイシー茹でワンタン ～海老香るアメリカース～
Szechwan-style pork dumplings

干焼龍蝦球
伊勢海老のチリソース 蒸しパン添え
Japanese lobster in chili sauce with Chinese steamed buns

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

酸辣湯麵
■スーラータンメン
Hot & sour soup noodles

鮭魚炒飯
■鮭チャーハン(いくらのせ)
Fried rice with salmon

烤紅芋
焼き芋
Roasted sweet potato "Yakiimo"

葡萄勃朗峰
巨峰とイチジクのコンポート 洋梨のシャーベットとレモンのモンブラン仕立て
Kyoho grape and fig compote with pear sherbet and lemon cream

¥25,000

※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。 ※宮城県産ひとめぼれを使用しております。

おまかせコース

アミューズ
Amuse

冷菜
Cold appetizer

温菜
Hot appetizer

スープ
Soup

干货
Dry food

フカヒレ
Whole shark fin

和牛
Beef sirloin

海鮮
Seafood

伊勢海老
Japanese lobster

ご飯もの
Rice and noodles

アヴァンデセール
Avant dessert

デザート
Dessert

¥38,000

※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。 ※宮城県産ひとめぼれを使用しております。

前 菜

| | |
|---|---------|
| 美味冷碟子 szechwan restaurant 陳 本日の前菜盛り合わせ Today's assorted appetizers | ¥ 2,300 |
| 蒸鶏 (棒々鶏/口水鶏/葱油鶏) 蒸し鶏【バンバンジー/よだれ鶏/葱ソース】 Cold steamed chicken (sesame/ special spicy sauce/ leek oil sauce) | ¥ 3,100 |
| 海蜇皮 (糖醋/葱油) くらげ【甘酢/葱ソース】 Cold sliced jellyfish (sweet vinegar/ leek oil sauce) | ¥ 3,600 |
| 蜜汁叉焼 自家製チャーシュー Roasted pork | ¥ 3,700 |
| 醬萝卜 当店自慢の漬物 ~甘味と酸味の調和~ Pickled seasonal vegetables | ¥ 1,500 |
| 冷鮑魚 あわびの冷菜 Cold steamed abalone | ¥ 7,500 |

乾 貨

| | |
|--|-----------|
| 紅焼排翅 気仙沼産毛鹿鮫ふかひれの姿煮 ~四川飯店伝統の醤油味~ (100g~) Braised whole shark fin with soy sauce | ¥ 9,000 ~ |
| 蟹黄排翅 気仙沼産毛鹿鮫ふかひれの姿煮 ~かにの卵入り~ (100g~) Braised whole shak fin and crab roe with soy sauce | ¥ 9,300 ~ |
| 蟹肉魚翅 かに肉入りふかひれの煮込み Braised shark fin with crab meat | ¥ 3,100 |
| 蟹黄魚翅 かにの卵入りふかひれの煮込み Braised shark fin with crab roe | ¥ 3,100 |
| 蟹肉燕窩 つばめの巣入りかに肉スープ Crab soup with swallow nest | ¥ 5,900 |
| 蟹黄燕窩 つばめの巣入りかにの卵スープ Crab roe soup with swallow nest | ¥ 5,900 |
| 乾鮑 干し鮑【醤油/かにの卵】 Stewed dried abalone (soy sauce/crab roe) | 時価 |

※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。

海鮮

| | |
|--|---------|
| 生炒海鮮 海鮮の塩味炒め Stir-fried seafoods with vegetables | ¥ 5,600 |
| 宮保海鮮 海鮮の四川唐辛子炒め Stir-fried seafoods with Szechwan chili peppers | ¥ 5,600 |
| 蒸魚 (醤油/葱醬) 鮮魚の蒸し物【醬味/葱オイル】 Steamed fish (soy sauce/leek oil) | ¥ 2,300 |
| 干焼明蝦 海老のチリソース Shrimps in chili sauce | ¥ 4,800 |
| XO醬扇貝 帆立貝のXO醬油炒め Stir-fried scallops with XO sauce | ¥ 4,500 |
| 黒菌扇貝 帆立貝の塩味炒め ～トリュフの香り～ Stir-fried scallops with truffle | ¥ 5,100 |
| 椰油魷花 イカのミルク炒め ～カロチンオイル入り～ Stir-fried squid with carotino cream sauce | ¥4,000 |
| 宮保魷花 イカの四川唐辛子炒め Stir-fried squid and cashew nuts with Szechwan chili peppers | ¥ 4,000 |

肉類

| | |
|---|---------|
| 青椒牛排絲 低温調理した和牛サーロインのチンジャオロース Stir-fried beef sirloin with green pepper "Low temperature cooking method" | ¥ 6,400 |
| 豆鼓辣牛排 和牛サーロインのピリ辛オイスターソース炒め ～豆鼓風味～ Stir-fried beef sirloin with spicy black bean oyster sauce | ¥ 6,400 |
| 黒醋古老肉 当店自慢の黒酢のズブタ ～szechwan restaurant 陳スタイル～ Sweet and sour pork (black vinegar) | ¥ 3,500 |
| 蒜泥雲白肉 ウンパイロウ ～ガーリックソース～ Steamed sliced pork with spicy garlic sauce | ¥ 3,700 |
| 回鍋肉片 ホイコーロウ Stir-fried pork and garlic leaves, Szechwan style | ¥ 3,500 |
| 油淋鷄腿 ユーリンチー Deep-fried chicken with special seasoning sauce | ¥ 3,100 |

※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。

野菜

炒時菜

季節野菜の炒め

Stir-fried seasonal vegetables

¥3,600

陳麻婆豆腐

四川飯店伝統のマーボードウフ

Cooked Tofu&minced pork with hot chili sauce

¥3,100

点心

焼麦

ポークシュウマイ ～干し貝柱入り～ (2ケ～)

Steamed pork dumplings "siu mai"

¥380

銀絲捲

蒸しパン

Chinese steamed buns

¥380

麺飯

担々麺

四川飯店伝統のタンタンメン

Original spicy sesame soup noodles

¥1,900

鶏絲湯麺

鶏肉入り塩タンメン

Chicken soup noodle

¥1,900

正宗担々麺

豆乳入り汁なしタンタンメン

Original spicy noodles (No soup)

¥1,900

排翅湯麺

ふかひれの姿煮入り醤油タンメン

Soup noodles with braised shark fin

¥3,700

排翅烩飯

ふかひれの姿煮入り丼

Shark fin rice bowl

¥3,700

什景炒飯

五目チャーハン

Fried rice with pork and seafoods

¥1,900

甜品

杏仁布丁

アンニンドウフ

Almond pudding

¥620

芒果布丁

マンゴープリン

Mango pudding

¥620

芝麻球

手作りゴマ団子 ※20分ほどお時間をいただきます

Fried sesame balls

¥380

燕窩西米露

つばめの巣入りココナッツミルク

Coconut milk with swallow nest

¥3,700

今天甜品盤

横浜ベイホテル東急パティシエによる

本日のデザート盛り合わせ

Today's assorted desserts

¥2,500

※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。

Beer ビール 小瓶

| | |
|---------------------------------|--------|
| アサヒスーパードライ Asahi Super Dry | ¥1,130 |
| キリンラガー Kirin Lager | ¥1,130 |
| エビスビール Yebisu Beer | ¥1,130 |
| サッポロ黒ラベル Sapporo Black Label | ¥1,130 |
| プレミアム・モルツ Premium Malt's | ¥1,130 |

Draft Beer 生ビール

| | |
|-----------------------------|--------|
| キリン一番搾り Kirin Draft Beer | ¥1,200 |
|-----------------------------|--------|

Whisky ウイスキー

| | |
|--|--------|
| シーバス・リーガル 12年 Chivas Regal 12Y 【Scotland】 | ¥1,450 |
| メーカーズ・マーク レッドトップ Maker's Mark 【U.S.A】 | ¥1,450 |

Chinese rice wine 中国酒 古越龍山（紹興酒）

| | | |
|---|-----------|---------|
| 古越龍山 金龍 5年 Chinese rice wine 5Y | グラス 120ml | ¥1,200 |
| | 一合 180ml | ¥1,600 |
| | ボトル 600ml | ¥6,000 |
| 古越龍山 澄龍 8年 Chinese rice wine 8Y | ボトル 500ml | ¥12,000 |
| 古越龍山 陳年 10年 Chinese rice wine 10Y | ボトル 700ml | ¥15,000 |
| 古越龍山 陳讓 20年（壺） Chinese rice wine 20Y | ボトル 500ml | ¥35,000 |
| 古越龍山 陳年 8年 茶甕 Chinese rice wine 8Y | 一合 180ml | ¥2,000 |
| ドラゴンハイボール （古越龍山 善讓仕込み） | グラス 120ml | ¥1,100 |

Chinese rice wine 中国酒（紹興酒）

| | | |
|------------------------------|--|--------|
| 無濾過紹興酒 紅琥珀 600ml | | ¥6,500 |
| 越王台 10年 花彫りひょうたんボトル 250ml | | ¥3,200 |

Baijiu 中国酒（白酒）

| | | |
|-------------|-----|----------|
| 五糧液（ゴリョウエキ） | ボトル | ¥50,000 |
| 茅台酒（マオタイシュ） | ボトル | ¥100,000 |

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

Fruit wine 果実酒

| | |
|--|--------|
| 杏露酒 (あんず) Apricot Liquor | ¥1,100 |
| 桂花陳酒 (きんもくせい) Fragrant Olive Liquor | ¥1,100 |
| 貴梅酒 (うめ) Plum Wine | ¥1,100 |
| 荔枝酒 (ライチ) Lychee Liquor | ¥1,100 |

Cocktail カクテル

| | |
|---|--------|
| キールロワイヤル / ミモザ Kir Royal / Mimoza | ¥1,850 |
| スプリッツァー / ワインクーラー Spritzer / Wine Cooler | ¥1,250 |
| カシス・カンパリ・ディタ / ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ Cassis Liquor・Campari Liquor・Dita Liquor / Soda・Orange Juice・Grapefruit Juice | ¥1,250 |
| シャンディ・ガフ / カシス・ビア Shandy Guff / Cassis Beer | ¥1,250 |
| ジン / トニック・バック・リッキー Gin / Tonic・Buck・Ricky | ¥1,250 |
| モスコミュール / ソルティードック Moscow Mule / Salty Dog | ¥1,250 |
| キューバ・リブレ / ジンジャー・ラム Cuba Lible / Ginger Rum | ¥1,250 |
| テキーラ・サンライズ Tequila Sunrise | ¥1,250 |

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

Non Alcohol Beer ノン アルコール ビール

ノン アルコール ビール KIRIN 零 ICHI ¥1,030
Non Alcohol Beer

Non Alcohol Wine ノン アルコール ワイン

シャメイ スパークリング レッドグレープフルーツ ボトル Bottle ¥5,960
Chamei Sparkling Red Grapes Juice グラス Glass ¥1,030

Soft Drinks ソフトドリンク

オレンジ ジュース ¥980
Orange Juice

グレープフルーツ ジュース ¥980
Grapefruit Juice

クランベリー ドリンク ¥980
Cranberry Drink

アップル ジュース ¥980
Apple Juice

ジンジャー・エール ¥980
Ginger Ale

コカ・コーラ ¥980
Coca Cola

アイスジャスミン茶 ¥980
Iced Jasmine Tea

ウーロン茶 ¥980
Oolong Tea

トニック・ウォーター ¥980
Tonic Water

アイスコーヒー ¥980
Iced Coffee

ホットコーヒー ¥980
Hot Coffee

Natural Water ナチュラルウォーター

| | | |
|-----------------------------|------------------|--------|
| アクア・パanna Acqua Panna | 【硬度 108.4 500ml】 | ¥1,030 |
| エヴィアン Evian | 【硬度 304 750ml】 | ¥1,250 |
| ペリエ Perrier | 【硬度 400.5 330ml】 | ¥1,030 |
| サン・ペレグリーノ San Pellegrino | 【硬度 676 500ml】 | ¥1,030 |

Chinese Tea 中国茶 1ポット

| | | |
|--|--|--------|
| 凍頂烏龍茶 Hot Oolong Tea | | ¥1,200 |
| <p>緑がかった黄金色とまろやかな味わい、花のような甘い香りが魅力。 常温になるにつれ、味、香りが大きく変化するのも特徴。</p> | | |
| 陳10年 普洱茶 Hot Chinese Green Tea | | ¥1,200 |
| <p>10年物のプーアル茶は貴重なもので、麴菌などの微生物によって後発酵させたお茶です。 独特の香りの中にまろやかな甘みと渋みをもっています。</p> | | |
| 白龍珠 Hot Jasmine Tea | | ¥1,000 |
| <p>ジャスミンの香りと相性を良くさせるため、絶妙の加減で自然発酵させ、 香りを移したこのお茶は、産毛が残る新芽ならではの甘みが特徴です。</p> | | |
| 竹叶青 Hot Chinese Tea | | ¥1,000 |
| <p>青々と茂った笹の葉を彷彿させるような香りと、さわやかな味わいが印象的。</p> | | |
| ルイボスティー Hot Rooibos Tea | | ¥850 |
| <p>古くより南アフリカの先住民の間で日常的な飲み物として親しまれる一方で、 「奇跡のお茶」「不老不死のお茶」として親しまれているノンカフェインのお茶です。</p> | | |

Non Alcohol Cocktail ノンアルコールカクテル

バージンモヒート ¥1,100

Virgin Mojito

ソーダではなくペリエを使用した
ノンアルコールスタイルのモヒート。

シトラス スプラッシュ ¥1,100

Citrus Splash

オレンジトライムのシロップにペリエを加え
爽やかなノンアルコールカクテルに仕上げました。

チャイニーズ ホワイト ¥1,100

Chinese White

ホワイトグレープシロップとジャスミン茶を
使用したノンアルコールカクテル。

クラフトチャイナブルー ¥1,100

Craft China Blue

トニック・ウォーターを使用した
ノンアルコールスタイルのチャイナブルー。

キンモク カクテル ¥1,100

Fragrant Olive Cocktail

キンモクセイのシロップとジンジャーエールを使用した
ノンアルコールカクテル。