楽　山

私房醤萝卜
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

滑炒扇貝丁
ホタテの藻塩炒め
Stir-fried scallops with salt

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

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"　+¥2,000
Our specialty "Chinjao Rosu"

麺飯选择
＜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

蛤子葱湯麺
■ひぬまやまとしじみラーメン(+¥1,000)
Hinuma Yamato Shijimi Ramen

拼湊甜点心
五種類のプティフール
Dessert

コーヒー or 紅茶 or 中国茶（ジャスミン茶）

￥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。

富 順 コース

— Fujun —

私房醤萝卜
当店自慢の漬物 ～甘味と酸味の調和～
Our specialty pickled vegetables

六色圓攒盆
スーツァンレストラン陳オリジナル前菜盛り合わせ
Szechwan restaurant Chen's appetizers

紅焼菜包翅
料理長関根スペシャリティ　フカヒレの醤油煮込み
Chef Sekine's Specialty: Braised Shark Fin in Soy Sauce

泡椒炒魷花
烏賊の泡辣椒炒め
Stir-Fried Squid with Fermented Spicy Chili Peppers

海鮮蓮藕包
山口さんが育てたレンコン入り海鮮団子　すましあんかけ
Seafood Dumplings with Lotus Root in Clear Dashi Sauce

宮保鴕鳥肉
茨城県産ダチョウの四川唐辛子炒め
Stir-Fried Ostrich from Ibaraki with Sichuan Chili Peppers

麺飯
＜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

蛤子葱湯麺
ひぬまやまとしじみラーメン(+￥1,000)
Hinuma Yamato Shijimi Ramen

甜品选择
＜デセール＞
Dessert
甘薯馬拉糕
干し芋とレンコンを使った中国風蒸しカステラ
Steamed Chinese Sponge Cake with Dried Sweet Potato and Lotus Root

下記より１品お選びください
热带雪花冰
■トロピカルフルーツとジャスミンアイスのカキ氷
Tropical Shaved Ice with Jasmine Ice Cream

杏仁豆腐
■アンニンドウフ

￥16,000

※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。

自　貢 ～茨城フェア～

コロナウイルスの真っ只中に開店して早４年が経ちました。

多くのお客様に支えられ今日が迎えられた事に心から感謝致します。

今回は私の地元、茨城県の魅力を沢山の料理でご堪能下さいませ。料理長　関根 忍

青椒拌皮蛋
茨城県産ピーマンと皮蛋の和えもの
Ibaraki Bell Peppers Tossed with Century Egg

真鯛捲沙拉
茨城県産食材を使用した鯛と根菜のルロー　梨のドレッシングと青山椒の香り
Sea Bream and Root Vegetables Roll with Pear Dressing and Green Sansho Pepper

黒椒烤叉焼
茨城県産常陸の輝の肩ロースの黒胡椒チャーシュー
Black Pepper Char Siu with Hitachi Pork Shoulder

梅子芽排翅
大洗町”吉田屋”の梅干しと毛鹿鮫フカヒレのスーラー煮込み
Hot and Sour Shark Fin Stew with Pickled Plums from Yoshidaya, Oarai

泡椒溜文蛤
大洗町漁協より届いた“はまぐり”の泡辣椒あんかけ
Steamed Hamaguri Clams from Oarai Fishery in Sichuan Fermented Chili Sauce

烤鴕鳥肉串
ダチョウの串焼き
Grilled Ostrich Skewers

干蒸龍蝦段
いせ海老とふしちゃんファームの野菜の蒸し物
Steamed Spiny Lobster with Fushichan Farm Vegetables

宮保栗子牛
黒毛和牛と″笠間の栗″の四川唐辛子炒め
Stir-Fried Kuroge Wagyu Beef and Kasama Chestnuts with Sichuan Chili

麺飯选择
＜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

蛤子葱湯麺
■ひぬまやまとしじみラーメン(+￥1,000)
Hinuma Yamato Shijimi Ramen

甜品选择
＜デセール＞
Dessert

甘薯馬拉糕
干し芋とレンコンを使った中国風蒸しカステラ
Steamed Chinese Sponge Cake with Dried Sweet Potato and Lotus Root

下記より１品お選びください

热带雪花冰
■トロピカルフルーツとジャスミンアイスのカキ氷
Tropical Shaved Ice with Jasmine Ice Cream

杏仁豆腐
■アンニンドウフ
Almond pudding

￥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

青椒拌皮蛋

茨城県産ピーマンと皮蛋の和えもの

Ibaraki Bell Peppers Tossed with Century Egg

真鯛捲沙拉

茨城県産食材を使用した鯛と根菜のルロー　梨のドレッシングと青山椒の香り

Sea Bream and Root Vegetables Roll with Pear Dressing and Green Sansho Pepper

黒椒烤叉焼

茨城県産常陸の輝の肩ロースの黒胡椒チャーシュー

Black Pepper Char Siu with Hitachi Pork Shoulder

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

燕窩扇貝片

北海道産帆立貝の藻塩炒め

～つばめの巣添え～

Stir-fried scallops with salt, bird's nest

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"

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

麺飯选择

＜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

蛤子葱湯麺

■ひぬまやまとしじみラーメン(+￥1,000)

Hinuma Yamato Shijimi Ramen

甜品选择

＜デセール＞

Dessert

甘薯馬拉糕

干し芋とレンコンを使った中国風蒸しカステラ

Steamed Chinese Sponge Cake with Dried Sweet Potato and Lotus Root

下記より１品お選びください

热带雪花冰

■トロピカルフルーツとジャスミンアイスのカキ氷

Tropical Shaved Ice with Jasmine Ice Cream

杏仁豆腐

■アンニンドウフ

Almond pudding

￥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。