

開店 4 周年記念 夏の冷麺フェア



写真はイメージです

- ・ 海鮮冷やし豆乳担々麺(かき氷付き) ￥4,444
- ・ 冷やしトマト酸辣大豆麺(かき氷付き) ￥4,444
- ・ 黒毛和牛しゃぶしゃぶ冷やしマーラータン(かき氷付き) ￥5,900

オードブル盛り合わせ&かき氷セット

当店自慢のお漬物、アワビ、貝柱、ピータン、バンバンジーが付いております



- ・ 海鮮冷やし豆乳担々麺 ￥5,900
- ・ 冷やしトマト酸辣大豆麺 ￥5,900
- ・ 黒毛和牛しゃぶしゃぶ冷やしマーラータン ￥7,300

四川飯店伝統の麻婆豆腐セット

本日の一品 ご飯 杏仁豆腐付き
 ￥4,444



※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。

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～ +¥1,800

<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

白子炒飯
■釜揚げしらすチャーハン

豆乳担々麺
■豆乳入り冷やしタンタンメン

黒牛大拉皮
■黒毛和牛しゃぶしゃぶ
冷やしマーラータン +¥2,000

排翅烩飯
■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,500

排翅湯麵
■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,500

<デザート>

拼湊甜点心
■三種類のプティフル
ジャスミン茶

拼湊甜点心
■アフタヌーンティースタンド
コーヒーor 紅茶 or ジャスミン茶
+¥1,000



¥4,800

※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～ +¥1,800

※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

白子炒飯

■釜揚げしらすチャーハン

豆乳担々麵

■豆乳入り冷やしタンタンメン

黒牛大拉皮

■黒毛和牛しゃぶしゃぶ

冷やしマーラータン +¥2,000

排翅烩飯

■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,500

排翅湯麵

■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,500

拼湊甜点心

■アフタヌーンティースタンド

桃とエルダーフラワーのヴェリーヌ/タルトレットパッション/マンゴーエクレア
ラズベリーマカロン/マンゴーソルベ/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）・竹叶青（緑茶）・陳年 10 年普洱茶（プーアル茶）
・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, 2 0 0

お飲み物は複数選択可能<おかわり自由>

¥ 7, 2 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>

¥ 7, 8 0 0

フリーフロー(スパークリングワイン/赤白ワイン/紹興酒)
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 ～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

冷涼玉米汁

スーツァンレストラン陳夏の定番 冷たいコーンスープ

Chilled Corn Soup

美味冷碟子

チャイニーズオードブル盛り合わせ

Chinese appetizers

蛋糕蛤子翅

ひぬまやまとしじみとフカヒレの茶碗蒸し仕立て

Chawanmushi-style Steamed Egg Custard with Hinuma Yamato Clams and Shark Fin

※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

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

家常鸵鳥肉

茨城県産ダチョウのピリ辛炒め

Spicy Stir-Fried Ostrich from Ibaraki

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

白子炒飯

■釜揚げしらすチャーハン

Boiled Whitebait Fried Rice

豆乳担々麵

■豆乳入り冷やしタンタンメン

Chilled Tantanmen with Soy Milk

黒牛大拉皮

■黒毛和牛しゃぶしゃぶ冷やしマーラータン +¥2,000

Chilled Spicy Mala Soup with Black Wagyu Shabu-Shabu

排翅烩飯

■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,500

Braised shark fin with rice

排翅湯麵

■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,500

Shark fin noodle soup

拼湊甜点心

五種類のプティフル

Dessert

¥6,900

※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

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

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

黒酢古老肉

■黒酢のスプタ ～スーツァンスタイル～

Sweet and sour pork (black vinegar)

青椒牛排絲

■当店スペシャルティ“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”

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

白子炒飯

■釜揚げしらすチャーハン

Boiled Whitebait Fried Rice

豆乳担々麵

■豆乳入り冷やしタンタンメン

Chilled Tantanmen with Soy Milk

黒牛大拉皮

■黒毛和牛しゃぶしゃぶ

冷やしマーラータン +¥2,000

Chilled Spicy Mala Soup with Black Wagyu Shabu-Shabu

排翅烩飯

■フカヒレの姿煮あんかけご飯 +¥2,500

Braised shark fin with rice

排翅湯麵

■フカヒレの姿煮スープそば +¥2,500

Shark fin noodle soup

拼湊甜点心

五種類のプティフル

Dessert

¥10,200

※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、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。