

## アラカルトメニュー

### 美味冷碟子

本日のオードブルプレート

¥ 2,500

Today's assorted appetizers

### 棒々鶏絲

四川飯店伝統のバンバンジー

¥ 3,800

Sichuan-style chicken salad

### 糖醋海蜇皮

料理長が惚れこんだクラゲの甘酢漬け

¥ 3,900

Cold jellyfish salad (sweet vinegar)

### 私房醬蘿蔔

当店自慢の漬物～甘味と酸味の調和～

¥ 1,900

Pickled seasonal vegetables

### 一品干鮑魚

岩手県三陸産干し鮑“吉品鮑”の煮込み (1粒)

時価

Braised abalone

### 紅焼非翅

気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮

¥ 19,000～

～四川飯店伝統の醤油味～ (200g～)

Braised whole shark fin with soy sauce

### 蟹肉魚翅湯

蟹肉入りフカヒレスープ

¥ 3,500

Shark fin soup with crab meat

### 青椒牛排絲

和牛サーロインを使用した当店スペシャリティのチンジャオロース

¥ 7,200

Stir-fried beef sirloin with green pepper "Low temperature cooking method"

### 黒醋古老肉

当店自慢のやまゆりポークを使用した黒酢のズブタ

¥ 4,200

～szechwan restaurant 陳スタイル～

Sweet and sour pork (black vinegar)

※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。

## アラカルトメニュー

### 今天的推荐

本日のおすすめ

Today's special

時価

### 干焼龍蝦球

伊勢海老のチリソース

Japanese spiny lobster in chili sauce

(500g～) ¥ 13,000～

※グラムはスタッフにご確認ください

### 干焼明蝦球

海老のチリソース

Shrimps in chili sauce

¥ 4,900

### 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

¥ 3,500

### 担々麺

四川飯店伝統のタンタンメン

Original spicy sesame soup noodles

¥ 2,000

### 鮑翅湯麺

吉切鮫胸ビレの姿煮入り醤油タンメン

Soup noodles with braised pectoral fin

¥ 4,700

### 排翅湯麺

気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮入り醤油タンメン(100g～)

Soup noodles with braised shark fin

¥ 10,200～

※グラムはスタッフにご確認ください

### 什景炒飯

五目チャーハン

Fried rice with pork and seafoods

¥ 2,000

※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。



写真はイメージです

今天甜拼盤

デザート盛り合わせ (アフタヌーンティースタンド)  
Today's assorted desserts

¥ 2,700

这个月甜品

今月のイチオシデザート  
Monthly recommended desserts

¥ 2,000

杏仁布丁

杏仁豆腐  
Almond pudding

¥ 700

芒果布丁

マンゴープリン  
Mango pudding

¥ 700

西米露

ココナッツミルク  
Coconut milk

¥ 700

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

¥ 3,500

选择雪糕

選べるアイス盛り合わせ (2ケ〜) ※内容はスタッフにご確認ください  
Assorted ice cream & sherbet

¥1,000〜  
(2ケ〜)