



四川飯店



写真はイメージです。

〈デイゴ／Deigo〉

¥7,500 (一名様・每位・Per Person)

県産味覚盛合せ前菜

口福彩美盆 Assorted Appetizers

県産モズクと蟹肉入りスープ

水雲蟹肉湯 Mozuku Soup with Crabmeat

海鮮二種の味比べ

海鮮二相双様 Sautéed Seafood in Spicy Sauce and Mango Sauce

ふかひれの姿煮 県産青パパイヤ添え

紅焼青瓜排翅 Braised Sharks fin with Papaya

牛フィレ肉のステーキ
名護勝山産シークワサー風味のもろみ黒酢

黒醋煎牛排 Grilled Beef Tenderloin with Black Vinegar Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 五目炒飯

什錦炒飯 Fried Rice

(2) 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐 Szechuan-style Mapo tofu

本日のデザート

一応甜品 Dessert

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

〈フクギ／Fukugi〉

¥10,000 (一名様・每位・Per Person)

県産味覚盛合せ前菜

口福彩美盆

Assorted Appetizers

ズワイガニ肉入り
ミネラルコラーゲン豊富なふかひれスープ

紅焼蟹肉翅

Sharks fin soup with Crabmeat

ロブスターの三種味比べ
・マンゴーソース
・スパイシーガーリックソース
・うす塩

錦味龍蝦球

Grilled Lobster with Spicy Sauce and Mango Sauce

鮑のオイスターソース煮込み

蠔油鮑魚甫

Braised Abalone with Oyster Sauce

牛フィレ肉のステーキ ペPPERソース山葵 黒椒煎牛腩

Grilled Beef Tenderloin with Black Vinegar Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 極上スープのあんかけ炒飯

頂湯滑炒飯

Fried Rice with Starchy Sauce

(2) 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐

Szechuan-style Mapo tofu

本日のデザート

例日好甜點

Dessert



写真はイメージです。

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

〈アラカルト・Single item dishes〉



写真はイメージです。

〈前菜・焼味/冷盆・Appetizer〉

① クラゲの冷菜	海蜇冷盤	¥2,650	Marinated Jellyfish
② 茹で豚のニンニクソース掛け	蒜蓉雲白肉	¥2,300	Poached Pork Bellies with Spicy Garlic Sauce
③ バンバンジー	棒々鶏絲	¥1,500	Poached Chicken Breast with Sesame Sauce
④ 特製叉焼	明爐双焼	¥1,600	Roasted BBQ pork
⑤ ピータンと生姜の甘酢漬け	酸姜皮蛋	¥900	Pickled Vegetables and Preserved Eggs
⑥ 冷菜の盛合せ	什錦美冷盤	¥2,000	Assorted Appetizers
⑦ ザーサイ	搾菜	¥600	Zha cai

〈ふかひれ/あわび・魚翅/鮑魚・Sharks fin/Abalone〉

⑧ ふかひれの姿煮	紅焼排翅	時価	Braised Sharks fin
⑨ あわびの オイスターソース煮込み	蠔油鮑甫	時価	Braised Abalone with Oyster Sauce
⑩ 活冷あわびの薄塩炒め	油泡鮮鮑片	¥4,000	Stri-fried Abalone with Sea Salt

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

〈シーフード・海鮮・Seafood〉

⑪ 大海老のチリソース	乾焼明蝦	¥3,700	Stir-fried Chili Prawns
⑫ 殻付き大海老の唐辛子炒め	宮保明蝦	¥3,700	Stir-fried Prawns with Spicy Chili Sauce
⑬ 大海老のトロピカルマンゴーソース	芒果明蝦球	¥3,700	Deep-fried Shrimps with Mango Sauce
⑭ アオリイカの湯引き ガーリックソース	白灼鮮魷花	¥2,600	Boiled Squid in Garlic Sauce

〈豚肉/鴨/鶏・猪/鴨/鶏・Pork/Duck/Chicken〉

⑮ 鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め	宮保鶏丁	¥2,000	Stir-fried Chicken with Cashewnuts and Sweet and Spicy Sauce
⑯ 鶏の唐揚げ	脆炸鶏球	¥2,000	Deep-fried Chicken
⑰ 四川特製ダックの オープン焼き（半身）	四川焼鴨	¥5,000	Szechuan-style Oven Roasted Duck
⑱ ホイコーロー	回鍋肉片	¥2,000	Wok-fried Pork with Cabbage and Miso sauce
⑲ 豚肉の細切りピーマン炒め	青椒肉絲	¥2,000	Stir-fried Julienne Pork and Green Piment
⑳ 酢豚	咕咾肉	¥2,000	Sweet and Sour Pork



写真はイメージです。

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.



写真はイメージです。

〈牛肉・牛・Beef〉

- | | | | | |
|---|---------------|-------|--------|---|
| ⑲ | 牛フィレ肉のオイスター炒め | 蠔油牛柳条 | ¥3,000 | Stir-fried Beef with Seasonal Vegetables and Oyster Sauce |
| ⑳ | 牛フィレ肉とピーマンの炒め | 青椒牛柳条 | ¥3,300 | Stir-fried Beef with Green Piment |
- バスケット付き

〈豆腐/野菜・Bean curd/Vegetable〉

- | | | | | |
|---|-------------|-------|--------|----------------------------|
| ㉑ | 季節の青菜野菜炒め | 清炒季節菜 | ¥1,500 | Wok-fried Green Vegetables |
| ㉒ | 蟹肉入り中華風オムレツ | 香煎芙蓉蟹 | ¥2,100 | Crab meet Omelette |
| ㉓ | 陳麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐 | ¥2,000 | Szechuan-style Mapo tofu |
| ㉔ | 麻婆豆腐 | 麻婆豆腐 | ¥1,700 | Mapo tofu |

〈スープ/湯/Soup〉

- | | | | | |
|---|--------------|-------|--------|-------------------------------|
| ㉕ | フカヒレと蟹肉入りスープ | 紅焼蟹肉翅 | ¥2,800 | Shark fin soup with Crab meat |
| ㉖ | 酸辣湯 | 什錦酸辣湯 | ¥1,700 | Hot and Sour Soup |
| ㉗ | 蟹肉入りコーンスープ | 蟹肉粟米湯 | ¥1,300 | Corn Soup with Crab meat |

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

〈麺/飯・Noodle/Rice〉

③⑩	五目焼きそば	什錦炒麺	¥1,600	Fried Noodles with Chop-suey
③⑪	海鮮汁そば	海鮮湯麺	¥1,600	Noodles in Soup with Seafood
③⑫	担々麺	担々麺	¥1,600	Tantan Noodles
③⑬	酸辣湯麺	酸辣湯麺	¥1,600	Hot and Sour Noodles
③⑭	五目炒飯	什錦炒飯	¥1,600	Fried Rice
③⑮	ごはん	白飯	¥300	Steamed Rice

〈点心・Dim sum〉

③⑯	春巻き (3本)	脆皮春捲	¥1,000	Spring rolls (3piece)
③⑰	焼売 (5個)	焼売	¥800	Steamed Dumplings (5piece)
③⑱	トサカ包み蒸し餃子 (5個)	鶏冠餃子	¥800	Steamed Dumplings (5piece)
③⑲	韭菜入り焼き餃子 (3個)	韭菜餃餅	¥800	Pan fried Chive Dumplings (3piece)



写真はイメージです。

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.



写真はイメージです。

〈デザート・Dessert・甜品〉

④⑩	ごま団子(1個)	芝麻球	¥300	Deep-fried Sesame balls
④⑪	正宗杏仁豆腐	正宗杏仁豆腐	¥600	Almond Jelly
④⑫	フルーツ入り愛玉ゼリー	水果愛玉子	¥600	Awkeotsung Jelly
④⑬	タピオカ入り ココナッツミルク	椰汁西米露	¥600	Coconut milk with Tapioca
④⑭	アイスクリーム	雪糕	¥600	Icecream
④⑮	シークワーサーシャーベット	冰淇淋	¥600	Okinawan Green Lemon Sherbet
④⑯	黒糖カステラ	黒糖馬拉糕	¥600	Cantonese Steamed Sponge Cake
④⑰	紅芋の揚げ菓子	紅芋粿	¥300	Deep-fried Purple Yam

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

〈お子様コース／Kids Menu〉

¥3,500 (一名様・每位・Per Person)

焼き物入り広東風前菜

彩々冷盆

Grilled Cantonese Appetizer

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 県産白身魚とアオサ海苔のヒスイスープ

翡翠魚湯

Sea lettuce soup with fish

(2) コーンスープ

玉米湯

Corn Soup

車えびとイカの中華風天ぷら
フライドポテト添え

炸双様

Prawn and Squid Tempura

牛フィレ肉のステーキ パスタ添え

中式牛排

Beef Fillet Steak with Pasta

シューマイ

焼売

Siomai

県産若鶏のマンゴーソース

雞肉芒果醬

Chicken with Mango Sauce

チャーハン

炒飯

Fried rice

二種盛りデザート

甜品

Dessert

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

〈パーティープランAコース〉

¥5,000 (一名様・每位・Per Person)

県産味覚盛合せ前菜	什錦彩冷盆	Assorted Appetizers
県産アオサとズワイガニ肉入りスープ	翡翠蟹肉湯	Sea Lettuce Soup with Crabmeat
海老のトロピカルマンゴーソース炒め	芒果明蝦球	Deep-fried Shrimps with Mango Sauce
牛フィレ肉のピリ辛炒め 四川風	川辣牛柳条	Sichuan-style Spicy Stir-fried Beef Tenderloin
飲茶二種の盛り合わせ	飲茶二種	Assorted Dim Sum
白身魚の甘酢ソース掛け	糖醋溜鮮魚	Deep-fried Fish with Sweet and Sour Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2) Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 五目炒飯	什錦炒飯	Fried Rice
(2) 陳麻婆豆腐	陳麻婆豆腐	Szechuan-style Mapo Tofu
本日のデザート	甜品	Dessert

〈パーティープランBコース〉

¥6,500 (一名様・每位・Per Person)

季節の味覚盛合せ前菜	四季冷盤	Assorted Appetizers
蟹肉入り県産アオサスープ	蟹肉青藻湯	Sea Lettuce Soup with Crabmeat
海老の甘辛炒め	宮保明蝦球	Stir-fried Prawns with Sweet and Spicy Sauce
牛フィレ肉のステーキ もろみ黒酢仕立て	黒醋牛柳錢	Beef Tenderloin Steak with Black Vinegar
白身魚の蒸し物 ネギと生姜風味ソース添え	葱油蒸鮮魚	Steamed Fish with Ginger and Green Onion Sauce

下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2)

Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

(1) 五目炒飯	什錦炒飯	Fried Rice
(2) 陳麻婆豆腐	陳麻婆豆腐	Szechuan-style Mapo Tofu
本日のデザート	甜品	Dessert

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

季節の味覚盛合せ前菜	四季冷盤	Assorted Appetizers
蟹肉入り県産アオサスープ	蟹肉青藻湯	Sea Lettuce Soup with Crabmeat
海老の甘辛炒め	宮保明蝦球	Stir-fried Prawns with Sweet and Spicy Sauce
牛フィレ肉のステーキ もろみ黒酢仕立て	黒醋牛柳錢	Beef Tenderloin Steak with Black Vinegar
白身魚の蒸し物 ネギと生姜風味ソース添え	葱油蒸鮮魚	Steamed Fsh with Ginger and Green Onion Sauce

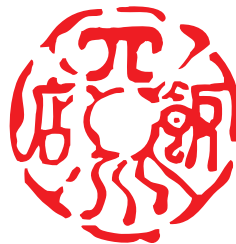
下の2品の中から1品を選んでください (1又は2)

請從以下精選中選擇壹品 (1或2)

Please choose 1 main dish from 2 dishes below (1 or 2)

- | | | |
|-----------|-------|--------------------------|
| (1) 五目炒飯 | 什錦炒飯 | Fried Rice |
| (2) 陳麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐 | Szechuan-style Mapo Tofu |

本日のデザート	甜品	Dessert
---------	----	---------



四川飯店

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.



〈料理長のおすすめ - 単品料理〉

- | | | | |
|-----------------|--------|--------|--|
| ① 春野菜のミックス炒め | 彩々春炒浄菜 | ¥1,600 | Stir-Fried Mixed Spring Vegetables |
| ② 豆腐と椎茸煮込み | 紅焼豆腐 | ¥1,600 | Stewed Tofu and Shiitake Mushrooms |
| ③ シンガポール風ビーフン炒め | 越南米粉 | ¥2,300 | Singapore Style Stir-Fried Rice Noodles |
| ④ 春筍とヤーツァイの炒め | 春筍炒芽菜 | ¥2,500 | Stir-Fried Spring Bamboo Shoots and Sprout Vegetables (YaTzai) |
| ⑤ 県産魚のガーリックスパイス | 金沙炒魚片 | ¥2,500 | Fried Fish Fillet with Garlic |

※ 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※ 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.