



四川料理
四川菜苑

菜譜

冷盤・頭菜

Appetizer

気仙沼産フカヒレの姿煮
紅焼排翅

前

菜

Appetizer

- 【01】 冷製あわび ¥2,500
冷伴鮑魚
- 【02】 くらげの酢の物 ¥1,500
海蜇皮
- 【03】 叉焼ステーキ香酢ソースがけ ¥1,200
煎叉焼肉
- 【04】 カニサラダ ¥600
蟹粉沙拉
- 【05】 蒸し鶏の細切り辛味ソースがけ ¥950
棒々鶏
- 【06】 蒸し鶏の塩味ネギしょうがソースがけ ¥950
白切鶏
- 【07】 アヒルの卵山椒ソースがけ ¥500
皮蛋
- 【08】 季節の野菜の辛子甘酢漬け ¥500
辣白菜

魚

翅

Shark fin

- 【09】 気仙沼産フカヒレの姿煮 ¥4,500
紅焼排翅
- 【10】 気仙沼産フカヒレの煮込み ¥2,500
紅焼魚翅
- 【11】 カニ肉入 フカヒレの煮込み ¥2,500
蟹肉魚翅
- 【12】 上海蟹のミソとフカヒレの煮込み ¥2,500
蟹黃魚翅

※ 1 皿の量は、1 ~ 2 人前となっております

ビール

中瓶	600 円
中生	500 円

酎ハイ&サワー	各 400 円
ハイボール	各 400 円
ノンアルコール	各 400 円

中国酒

紹興酒 (5 年)	
ボトル	2,300 円
1 合	600 円
紹興酒 (8 年)	
ボトル	2,800 円
1 合	700 円

ドリンクバー

(1 階のみ)

・ランチ	300 円
・ディナー	350 円
・単品	400 円

鮑 魚

Abalone

- 【13】 鮑のオイスターソース煮込み ¥2,500
蠔油鮑魚
- 【14】 鮑の醤油煮込み ¥2,500
紅燒鮑魚
- 【15】 鮑と筍の塩味煮込み ¥2,500
筍朶鮑魚
- 【16】 鮑のミルク煮 ¥2,500
奶油鮑魚
- 【17】 鮑とナマコの醤油煮込み ¥2,500
鮑魚海參



【13】 鮑のオイスターソース煮込み

蝦 仁

Shrimp

- 【18】 車エビの甘酢辛子炒め ¥1,300
宮保明蝦
- 【19】 車エビのチリソース ¥1,300
乾燒明蝦
- 【20】 車エビの醤油煮込み ¥1,300
紅燒明蝦
- 【21】 芝エビのチリソース ¥1,100
乾燒蝦仁
- 【22】 芝エビのマヨネーズ和え ¥1,100
白汁蝦仁
- 【23】 芝エビの甘酢辛子炒め ¥1,100
宮保蝦仁
- 【24】 芝エビと野菜の塩炒め ¥1,100
生炒蝦仁
- 【25】 芝エビ衣つき揚げ物 ¥1,100
高麗蝦仁
- 【26】 芝エビとトマトの炒め煮 ¥1,100
蕃茄蝦仁



【18】 車エビの甘酢辛子炒め



【21】 芝エビのチリソース



【22】 芝エビのマヨネーズ和え

※一皿の量は、1〜2人前となっております。

- ごはん ¥250
- 小ごはん ¥150
- 大盛ごはん ¥400

◆サイドメニュー



カニサラダ ¥600



エビせんべい ¥300



焼きギョーザ(5個) ¥600

PREMIUM CAFE & TEA
ドリンクバー
好きなものを
いくらでも飲んでもね。
ランチタイム ¥300
ディナータイム ¥350

主菜

Main dish

紋甲イカと野菜の塩炒め
生炒魷片



【28】紋甲イカの四川風辛子香味炒め



【32】ズワイガニの爪の揚げ物



【33】ズワイガニのチリソース

魷

Squid

- 【27】 紋甲イカと野菜の塩炒め…………… ¥1,100
生炒魷片
- 【28】 紋甲イカの四川風辛子香味炒め…………… ¥1,100
魚香魷片
- 【29】 紋甲イカの甘酢辛子炒め…………… ¥1,100
宮保魷片
- 【30】 紋甲イカの辛子炒め…………… ¥1,100
辣子魷片
- 【31】 紋甲イカのクリーム炒め…………… ¥1,100
奶油魷片

蟹

Crab

- 【32】 ズワイガニの爪の揚げ物(2本より)…………… ¥1,000
乾炸蟹剪
- 【33】 ズワイガニのチリソース…………… ¥1,600
乾燒蟹腿
- 【34】 ズワイガニの卵白入り塩煮込み…………… ¥1,600
芙蓉蟹腿

※ 1 皿の量は、1 ~ 2 人前となっております。

ビール

中瓶	600 円
中生	500 円

酎ハイ&サワー	各 400 円
ハイボール	各 400 円
ノンアルコール	各 400 円

中国酒

紹興酒 (5 年)	
ボトル	2,300 円
1 合	600 円
紹興酒 (8 年)	
ボトル	2,800 円
1 合	700 円

ドリンクバー (1 階のみ)

・ランチ	300 円
・ディナー	350 円
・単品	400 円

牛肉 Beef

【38】 牛肉とピーマンの細切り炒め…………… ¥1,200
青椒牛肉絲

【39】 牛肉のオイスターソース炒め おこげ入り… ¥1,200
蠔油牛肉絲

【40】 ニンニクの芽と牛肉細切りの辛子炒め… ¥1,200
蒜苔牛肉

【41】 牛肉の細切り味噌炒め…………… ¥1,200
金醬牛肉

【42】 牛肉・筍細切り炒め…………… ¥1,200
筍炒牛肉

【43】 牛肉の黒コショウ炒め…………… ¥1,200
黑椒牛肉

【44】 牛肉の唐辛子煮込み…………… ¥1,200
水煮牛肉

※ 前二種の量は、1人〜2人前となっております。



【38】 牛肉とピーマンの細切り炒め



【39】 牛肉のオイスターソース炒め おこげ入り



【40】 ニンニクの芽と牛肉細切りの辛子炒め



【44】 牛肉の唐辛子煮込み

フカヒレとアワビ4選



フカヒレの姿煮… ¥4,500



蟹肉フカヒレ… ¥2,500



アワビの冷菜… ¥2,500



アワビのオイスターソース煮込み… ¥2,500

主菜

Main dish

香酢の酢豚
合鴨肉

猪

肉

Pork



【45】豚の角煮



【46】酢豚



【48】豚肉の細切りとナスの四川風辛子香味炒め

- 【45】 豚の角煮 (3枚) ¥1,200
時菜焼肉
- 【46】 酢豚 ¥1,000
糖醋肉焼
- 【47】 香酢の酢豚 ¥1,000
香醋肉
- 【48】 豚肉の細切りとナスの四川風辛子香味炒め ¥1,000
魚香茄子
- 【49】 八宝菜 ¥1,200
八宝菜
- 【50】 豚肉のうす切り 特製ニンニク辛子ソースがけ ¥1,000
雲白肉
- 【51】 豚肉とキャベツの味噌炒め ¥1,000
回鍋肉
- 【52】 豚肉ピーマン細切り炒め ¥1,000
青椒肉絲
- 【53】 豚肉ザーサイ細切り炒め ¥1,000
榨菜肉絲
- 【54】 高菜入り豚肉細切り炒め ¥1,000
雪菜肉絲
- 【55】 豚肉筍細切り炒め ¥1,000
筍炒肉絲
- 【56】 豚肉セロリ四川風辛子香味炒め ¥1,000
魚香肉片
- 【57】 肉団子の甘酢かけ ¥1,000
糖醋丸子

※一皿の量は、1〜2人前となっております。

ビール

中瓶 600円
中生 500円

酎ハイ&サワー

各 400円
ハイボール 各 400円
ノンアルコール 各 400円

中国酒

紹興酒 (5年) ボトル 2,300円
1合 600円
紹興酒 (8年) ボトル 2,800円
1合 700円

ドリンクバー (1階のみ)

・ランチ 300円
・ディナー 350円
・単品 400円

鴨

鶏

Duck / Chicken

【58】 北京ダック ¥2,000
北京烤鴨

【59】 鶏肉角切りカシューナッツ入り炒め ¥1,000
腰果鶏丁

【60】 揚げ若鶏の骨抜き特製ソースがけ ¥1,100
油淋脆皮鶏

【61】 若鶏の骨抜き唐揚げ ¥1,000
軟炸子鶏

【62】 鶏肉ピーマン角切り炒め ¥1,000
青椒鶏丁

【63】 鶏肉角切り味噌炒め ¥1,000
醬爆鶏丁

【64】 鶏肉甘酢辛子炒め ¥1,000
宮保鶏丁

【65】 鶏肉辛子炒め ¥1,000
辣子鶏丁

※一皿の量は、1〜2人前となっております。

※表記価格は税別です



【58】 北京ダック



【59】 鶏肉角切りカシューナッツ入り炒め



【60】 揚げ若鶏の骨抜き特製ソースがけ

半分だけ食いたい

ハーフ
シリーズ



フカヒレ丼 ¥800



五目かた焼きそば ¥500



ラーメン ¥500



チャーハン ¥500

お

子

様

Kids Menu

キッズラーメンセット

キッズチャーハンセット



ポテト・ゼリー付き
¥650



ポテト・ゼリー付き
¥650



お子様セットはキッズドリンク一杯付きます (ブドウ or オレンジ)



主菜

Main dish

カニ肉入り白菜クリーム煮
奶油律白



【66】ユバと青菜カニ肉入り塩炒め



【69】カニ肉入り白菜クリーム煮



【70】野菜の醤油甘味煮込み

野

菜

Vegetables

【66】ユバと青菜カニ肉入り塩炒め…………… ¥900
珊瑚青菜

【67】青菜の醤油炒め…………… ¥900
炒青菜

【68】野菜炒め…………… ¥900
炒合菜

【69】カニ肉入り白菜クリーム煮…………… ¥900
奶油律白

【70】野菜の醤油甘味煮込み…………… ¥900
紅燒素什菜

【71】筍としいたけ醤油煮込み…………… ¥900
燒双冬

【72】麻婆茄子 (辛味強/ピリ辛)…………… ¥900
麻婆茄子/肉末茄子

【73】春雨と挽肉の辛子煮込み…………… ¥900
肉末粉絲

※一皿の量は、1〜2人前となっております

ビール

中瓶 600円
中生 500円

酎ハイ&サワー 各400円
ハイボール 各400円
ノンアルコール 各400円

中国酒

紹興酒 (5年)
ボトル 2,300円
1合 600円
紹興酒 (8年)
ボトル 2,800円
1合 700円

ドリンクバー (1階のみ)

・ランチ 300円
・ディナー 350円
・単品 400円

豆

腐

Tofu

- 【74】 当店自慢！激辛麻婆豆腐 ¥900
陳麻婆豆腐
- 【75】 麻婆豆腐 ¥900
麻婆豆腐
- 【76】 カニ肉と豆腐醤油煮込み ¥950
蟹粉豆腐
- 【77】 芝エビの豆腐塩煮込み ¥950
蝦仁豆腐
- 【78】 家庭風辛味豆腐煮込み ¥950
家常豆腐



【74】 当店自慢！激辛麻婆豆腐

玉

子

Egg

- 【79】 キクラゲ豚肉の玉子炒め ¥1,000
木須肉
- 【80】 カニ玉 ¥900
芙蓉蟹蛋
- 【81】 芝エビと卵の包み焼 ¥900
蝦仁包蛋
- 【82】 玉子とトマトの炒め ¥900
蕃茄炒蛋



【79】 キクラゲ豚肉の玉子炒め

魚

お

こ

げ

Fish / Okage

- 【83】 白身魚の甘酢がけ ¥1,000
糖醋鱼块
- 【84】 五目おこげ ¥1,300
什景锅贴

※一皿の量は、1〜2人前となっております。



【84】 五目おこげ



【80】 カニ玉

- ごはん ¥250
- 小ごはん ¥150
- 大盛ごはん ¥400

◆サイドメニュー

カニサラダ
¥600エビせんべい
¥300焼きギョーザ(5個)
¥600

PREMIUM CAFE & TEA
ドリンクバー
 好きなの、どれでも
 いくらでも飲んでもね。
ランチタイム ¥300
ディナータイム ¥350

麵・飯

Noodles/Rice

気仙沼産フカヒレ入りラーメン
魚翅湯麺



【86】 当店自慢! タンタンメン



【87】 五目ソバ



【88】 エビ・イカ・ホタテ入り塩ラーメン



【89】 サンラータンメン

麵

Noodles

大盛り+¥150

- 【85】 気仙沼産フカヒレ入りラーメン..... ¥2,500
魚翅湯麺
- 【86】 当店自慢! タンタンメン ¥850
担々麺
- 【87】 五目ソバ ¥850
湯麺
- 【88】 エビ・イカ・ホタテ入り塩ラーメン..... ¥900
海鮮湯麺
- 【89】 サンラータンメン..... ¥900
酸辣湯麺
- 【90】 ラーメン ¥800
担麺
- 【91】 チャーシューメン ¥850
叉焼麺
- 【92】 野菜ソバ ¥850
素菜湯麺
- 【93】 ジャージャーメン ¥850
炸醬麺
- 【94】 屋台風激辛タンタンメン ¥850
成都担々麺
- 【95】 激辛マーボタンメン ¥1,100
麻婆湯麺
- 【96】 五目ヤキソバ ¥850
什景炒麺
- 【97】 エビ・イカ・ホタテ入り塩味ヤキソバ ¥900
海鮮炒麺
- 【98】 五目揚げヤキソバ ¥850
什景炸麺
- 【99】 エビ・イカ・ホタテ入り塩味揚げヤキソバ ¥900
海鮮炸麺

※ 1杯の量は、1〜2人前となっております。

ビール

中瓶	600円
中生	500円

酎ハイ&サワー	各 400円
ハイボール	各 400円
ノンアルコール	各 400円

中国酒

紹興酒 (5年)	
ボトル	2,300円
1合	600円
紹興酒 (8年)	
ボトル	2,800円
1合	700円

ドリンクバー (1階のみ)

・ランチ	300円
・ディナー	350円
・単品	400円

飯

Rice

大盛り+¥150

- 【100】 五目チャーハン ¥800
炒飯 ※スープ付き
- 【101】 鮑アンかけチャーハン ¥1,300
鮑魚炒飯 ※スープ付き
- 【102】 フカヒレ丼 ¥1,300
魚翅飯 ※スープ付き
- 【103】 カニチャーハン ¥900
蟹粉炒飯 ※スープ付き
- 【104】 四川風激辛チャーハン ¥850
四川炒飯 ※スープ付き
- 【105】 香港風チャーハン ¥850
香港炒飯 ※スープ付き
- 【106】 エビ入りチャーハン ¥900
蝦仁炒飯 ※スープ付き
- 【107】 五目中華丼 ¥850
什景烩飯 ※スープ付き
- 【108】 エビ・イカ・ホタテ入り塩味中華丼 ¥900
海鮮烩飯 ※スープ付き
- 【109】 カニ玉丼 ¥850
天津飯 ※スープ付き
- 【110】 五目お粥 ¥850
泡飯



【101】 鮑アンかけチャーハン



【102】 フカヒレ丼



【109】 カニ玉丼

ス

ー

プ

Soup

- 【111】 気仙沼産フカヒレ入りスープ ¥1,500
魚翅湯
- 【112】 コーンスープ ¥700
粟米湯
- 【113】 野菜スープ ¥700
素菜湯
- 【114】 玉子スープ ¥700
蛋花湯
- 【115】 ナマコ入り辛味酸味スープ ¥750
酸辣湯
- 【116】 あわび入りスープ ¥1,500
鮑片湯



【112】 コーンスープ



【113】 野菜スープ

※1皿の量は、1人〜2人前となっております

◆サイドメニュー



カニサラダ ¥600



エビせんべい ¥300



焼きギョーザ(5個) ¥600

PREMIUM CAFE & TEA
ドリンクバー
好きなの、どれも
いくらでも飲んでね。
ランチタイム ¥300
ディナータイム ¥350

- ごはん ¥250
- 小ごはん ¥150
- 大盛ごはん ¥400

点心

Dim sum



【117】焼きギョーザ



【118】ショーロンボウ



【119】ゴマダレ餃子



【126】ゴマ付き揚げダンゴ



【127】桃まんじゅう

点

心

Dim sum

- 【117】 焼きギョーザ (5個) ¥600
焼餃子
- 【118】 ショーロンボウ (3個) ¥600
小籠包
- 【119】 ゴマダレ餃子 (4個) ¥600
紅油餃子
- 【120】 スープ餃子 (4個) ¥600
清湯水餃
- 【121】 ハルマキ (2個) ¥600
春巻
- 【122】 シューマイ (4個) ¥600
焼売
- 【123】 中華蒸しパン (2個) ¥600
花巻
- 【124】 エビ餃子 (3個) ¥600
蝦餃
- 【125】 ブチ肉マン (3個) ¥600
小肉包
- 【126】 ゴマ付揚げダンゴ (3個) ¥600
芝麻球
- 【127】 桃まんじゅう (2個) ¥600
蓮蓉寿桃

※ 一皿の量は、1〜2人前となっております。

ビール

中瓶	600円
中生	500円

酎ハイ&サワー	各 400円
ハイボール	各 400円
ノンアルコール	各 400円

中国酒

紹興酒 (5年)	
ボトル	2,300円
1合	600円
紹興酒 (8年)	
ボトル	2,800円
1合	700円

ドリンクバー

(1階のみ)

・ランチ	300円
・ディナー	350円
・単品	400円

逸

品

Ippin & Salad

サラダ

中華風冷しトマト
¥350棒々豆腐
¥350カニサラダ
¥600山椒が利いた本場の味
しびれる逸品の旨さ!本場のよだれ鶏
¥600ポテトフライ
¥500メンマ
¥450ザーサイ
¥450エビせんべい
¥300春巻き (2本)
¥600しゅうまい (5個)
¥600北京ダック (4枚)
¥2,000ずわいガニの爪の
揚げもの (2本)
¥1,000ピータン
¥500チャーシューステーキ
香酢ソースがけ (4枚)
¥1,200から揚げ (5個)
¥1,000

ビール

中瓶 600円
中生 500円

酎ハイ&サワー 各 400円
ハイボール 各 400円
ノンアルコール 各 400円

中国酒

紹興酒 (5年)
ボトル 2,300円
1合 600円
紹興酒 (8年)
ボトル 2,800円
1合 700円

ドリンクバー
(1階のみ)

・ランチ 300円
・ディナー 350円
・単品 400円

甜

品

Dessert &



蓮の実餡入り桃まんじゅう(2個)
600円



ゴマ付き揚げ団子(3個) 600円



中華風揚げパン 600円



自家製杏仁プリン 400円



自家製杏仁豆腐
(Aフルーツ・Bあん入り)
各400円



アイスクリーム (3種)
(バニラ・ストロベリー・抹茶)
各300円

お 飲 物

※税抜価格

ビール 《アサヒスーパードライ》



- ・中瓶 600 円
- ・中生 500 円

ノンアルコール

各 400 円

- ・ドライゼロ
- ・梅酒ソーダ割り

ハイボール

各 400 円

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コーラハイボール

酎ハイ&サワー

各 400 円

- ・ウーロンハイ
- ・グレープフルーツサワー
- ・ジャスミンハイ
- ・山ぶどうサワー
- ・緑茶ハイ
- ・オレンジサワー
- ・レモンサワー
- ・梅干しサワー

果実酒



- ・杏露酒〔あんず酒〕
- （ロック） 500 円
- （ソーダ割り） 500 円
- （ボトル） 2,000 円
- ・桂花陳酒〔キンモクセイ酒〕
- （ロック） 500 円
- （ソーダ割り） 500 円
- （ボトル） 2,000 円
- ・梅酒
- （ロック） 600 円
- （ソーダ割り） 600 円

中国酒

- ・紹興酒（5 年）
- ボトル 2,300 円
- 1 合 600 円
- 2 合 1,200 円
- （常温、御燗、ロック）
- ・紹興酒（8 年）
- ボトル 2,800 円
- 1 合 700 円
- 2 合 1,400 円
- （常温、御燗、ロック）

日本酒



- ・冷酒（300ml） 1,000 円
- ・熱燗（1 合） 450 円

焼 酎



- ・芋焼酎
- ボトル 2,600 円
- グラス 500 円
- （水、お湯、炭酸、ロック）
- ・麦焼酎
- ボトル 2,300 円
- グラス 400 円
- （水、お湯、炭酸、ロック）
- ・JINRO
- ボトル 2,300 円
- グラス 400 円
- （水、お湯、炭酸、ロック）
- ・ボトルセット
- 炭酸、レモン（1 個） 250 円
- 梅干し（3 個） 180 円

緑 茶

HOT or COLD



- ボトル（2 リットル） 1,000 円
- 大（750ml） 500 円
- 小（300ml） 250 円

ウーロン茶

HOT or COLD

- ボトル（2 リットル） 1,000 円
- 大（750ml） 500 円
- 小（300ml） 250 円

ソフトドリンク

各 250 円



<cold>

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・山ぶどう
- ・山ぶどうスカッシュ
- ・オレンジ
- ・オレンジスカッシュ
- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー

<hot>

- ・コーヒー
- ・アメリカン
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・紅茶
- ・緑茶
- ・ハーブティー

ドリンクバー（1 階のみ）

- ・ランチ 300 円
- ・ディナー 350 円
- ・単品 400 円