



美味冷碟子

szechwan restaurant 陳 本日の前菜盛り合わせ

Today's appetizer

1人前 2,277 円 (本体価格 1,800 円)

蒸 鶏

蒸し鶏

(ネギオイル / 山椒 / うま辛 / バンバンジー / 成都)

Cold steamed chicken

(Leek oil / Chinese pepper / Hot & spicy / Sesame / Special spicy)

3,163 円 (本体価格 2,500 円)

海蜇皮

くらげ (甘酢 / さっぱり)

Cold sliced jellyfish (Sweet&sour / Mustard)

3,669 円 (本体価格 2,900 円)

皮 蛋

ピータン (しょうが / 四川 / 山椒)

Preserved duck's egg (Ginger / Szechwan / Chinese pepper)

2,783 円 (本体価格 2,200 円)

雲白肉

ウンパイルウ (山椒 / うま辛)

Steamed pork (Chinese pepper / hot&spicy)

3,416 円 (本体価格 2,700 円)

私房醬蘿蔔

当店自慢の漬け物 ～甘みと酸味の調和～

Pickled seasonal vegetables

1,518 円 (本体価格 1,200 円)



紅焼排翅

気仙沼産毛鹿鮫 ふかひれの姿煮

Braised whole shark fin with soy sauce

100 g 10,120 円～ (本体価格 8,000 円～)

蟹黄排翅

気仙沼産毛鹿鮫 ふかひれの姿煮 かにの卵ソース

Braised whole shark fin with crab roe

100 g 10,753 円～ (本体価格 8,500 円～)

蟹肉魚翅

かに肉入りふかひれ煮込み 淡雪仕立て

Braised shark fin with crab meat

1 人前 3,542 円 (本体価格 2,800 円)

蟹黄魚翅

かにの卵入りふかひれ煮込み

Braised shark fin with crab roe

1 人前 3,542 円 (本体価格 2,800 円)



# 燕窩 Swallow nest

清湯燕窩

つばめの巣入り澄ましスープ

Swallow nest soup

1 人前 5,693 円 (本体価格 4,500 円)

蟹肉燕窩

つばめの巣入りかに肉の淡雪スープ

Crab meat soup with swallow nest

1 人前 6,325 円 (本体価格 5,000 円)

蟹黄燕窩

つばめの巣入りかにの卵スープ

Crab roe soup with swallow nest

1 人前 6,325 円 (本体価格 5,000 円)

# 鮑魚 Abalone

一品干鮑魚

三陸産 干しあわびの醤油煮込み

Braised dried abalone with soy sauce

時価

紅焼鮑魚

あわびの醤油煮

Braised abalone with soy sauce

7,590 円 (本体価格 6,000 円)

奶油鮑魚

あわびのクリーム煮

Braised abalone with white cream

7,590 円 (本体価格 6,000 円)



# 扇貝 *Scallop*

XO 醬扇貝

ほたて貝柱の XO 醬炒め

Stir-fried scallop with XO sauce

4,807 円 (本体価格 3,800 円)

豆乳醬扇貝

ほたて貝柱の豆乳マヨネーズソース炒め

Stir-fried scallop with soymilk mayonnaise sauce

4,807 円 (本体価格 3,800 円)

# 烏賊 *Squid*

生炒魷花

イカの塩味炒め

Stir-fried squid with vegetables

3,922 円 (本体価格 3,100 円)

宮保魷花

イカの四川唐辛子炒め ～カシューナッツ入り～

Stir-fried squid & cashew nuts with red pepper

3,922 (本体価格 3,100 円)

# 鮮魚 *Fish*

沸騰魚

豊洲市場で仕入れた魚の辛～い辛～い名物鍋

Simmered fish with hot sauce

4,554 円 (本体価格 3,600 円)

葱醬魚塊

豊洲市場で仕入れた魚の蒸しもの

～ドライマト葱ソースのせ～

Steamed fish with leek and dried tomato sauce

1 人前 2,024 円 (本体価格 1,600 円)



# 龍蝦 Japanese Lobster

乾焼龍蝦

## 伊勢海老のチリソース (一尾)

Stir-fried Japanese lobster with chili sauce

500 g 12,650 円～ (本体価格 10,000 円～)

乾蒸龍蝦

## 伊勢海老の蒸しもの 醤油がけ (一尾)

Steamed Japanese lobster with soy sauce

500 g 12,650 円～ (本体価格 10,000 円～)

# 明蝦 Prawn

乾焼明蝦

## 大えびのチリソース

Stir-fried prawn with chili sauce

5,313 円 (本体価格 4,200 円)

宮保明蝦

## 大えびの四川唐辛子炒め カシューナッツ入り

Stir-fried prawn & cashew nuts with red pepper

5,313 円 (本体価格 4,200 円)

豆豉明蝦

## 大えびのブラックビーンズ炒め

Stir-fried prawn with Chinese black beans

5,313 円 (本体価格 4,200 円)

# 蝦仁 Shrimp

乾焼蝦仁

## えびのチリソース

Stir-fried shrimp with chili sauce

3,795 円 (本体価格 3,000 円)

生炒蝦仁

## えびの塩味炒め

Stir-fried shrimp with vegetables

3,795 円 (本体価格 3,000 円)

豆乳醬蝦仁

## えびの豆乳マヨネーズソース炒め

Stir-fried shrimp with soymilk mayonnaise sauce

3,795 円 (本体価格 3,000 円)

# 和 Beef 牛

蠔油和牛排

## 黒毛和牛サーロインのオイスターソース炒め

Stir-fried beef sir-loin with oyster sauce

6,578 円 (本体価格 5,200 円)

宮保和牛排

## 黒毛和牛サーロインのピリ辛炒め

Stir-fried beef sirloin with red pepper

6,578 円 (本体価格 5,200 円)

真空青椒牛排

## 黒毛和牛サーロインの真空仕立てのチンジャオロース

Stir-fried beef sir-loin with green pepper "Vacuum cooking method"

6,578 円 (本体価格 5,200 円)

青椒牛肉

## 黒毛和牛もも肉とピーマンの細切り炒め

Stir-fried beef with green pepper

4,048 円 (本体価格 3,200 円)



※表示額にはサービス料 15%と規定の消費税が含まれております。  
The prices are included 15% service charge and tax.

# 猪肉 *Pork*

黒酢古老肉

黒酢スブタ スーツァンスタイル

Fried pork with sweet&sour sauce (black vinegar flavor)

4,048 円 (本体価格 3,200 円)

回鍋肉片

ホイコーロー

Stir-fried pork with vegetables, Szechwan style

3,795 円 (本体価格 3,000 円)



# 鶏肉 *Chicken*

宮保鶏丁

鶏肉の四川唐辛子炒め

～カシューナッツ入り～

Stir-fried chicken & cashew nuts with red pepper

3,669 円 (本体価格 2,900 円)

油淋鶏塊

鶏肉の唐揚げ

～油淋ソース添え～

Deep-fried chicken with special seasoning

3,669 円 (本体価格 2,900 円)

辣子鶏

鶏肉のサクサク香り炒め

～朝天辣椒と山椒の香りと辛味で～

Deep-fried chicken with red pepper

4,175 円 (本体価格 3,300 円)

# 蔬 菜 Vegetables

炒時蔬菜

野菜の炒め ( 塩 / ガーリック / 四川 / ドライトマト / XO 醤 )

Stir-fried seasonal vegetables (Salt / Garlic / Szechwan / Dried tomato / XO sauce)

3,416 円 (本体価格 2,700 円)

魚香茄子

茄子のチャイニーズスパイシー煮込み

Braised eggplant and minced pork with Chinese spicy sauce

3,163 円 (本体価格 2,500 円)

蟹肉露筍

アスパラガスと湯葉の煮込み ( カニ肉 / カニの卵 )

Braised asparagus & "Yuba" (Crab meat / Crab roe)

3,542 円 (本体価格 2,800 円)



# 豆 腐 Tofu

陳麻婆豆腐

四川飯店伝統の麻婆豆腐

Tofu & minced pork with hot chili sauce

2,783 円 (本体価格 2,200 円)



※表示額にはサービス料 15%と規定の消費税が含まれております。  
The prices are included 15% service charge and tax.



魚翅湯

ふかひれのスープ

Shark fin soup

1 人前 2,151 円 (本体価格 1,700 円)

鮑片湯

あわびの澄ましスープ

Abalone soup

1 人前 2,530 円 (本体価格 2,000 円)

八宝湯

八種具材入り蒸しスープ

Chinese herbal soup

1 人前 2,530 円 (本体価格 2,000 円)

酸辣湯

胡椒入り酸味スープ

Hot & sour soup

1 人前 1,898 円 (本体価格 1,500 円)

粟米湯

コーンスープ

Corn soup

1 人前 1,265 円 (本体価格 1,000 円)



焼 売

ポークシューマイ

Steamed pork dumpling "siu mai"

1 人前 【2 個】 759 円 (本体価格 600 円)

蝦 餃

えび蒸しギョウザ

Steamed shrimp dumpling

1 人前 【2 個】 886 円 (本体価格 700 円)

春 捲

はるまき

Spring roll

1 人前 【2 本】 759 円 (本体価格 600 円)

蒸銀絲捲

蒸し中華パン

Steamed Chinese bread

1 人前 443 円 (本体価格 350 円)

# 麵飯 Noodles & Rice

## 担々麵

### 四川飯店伝統の“担々麵”

Original spicy sesame soup noodle

1,898 円 (本体価格 1,500 円)

## 正宗担々麵

### 汁なし担々麵

Original spicy noodle (No soup)

1,898 円 (本体価格 1,500 円)

## 蔬菜湯麵

### 色々野菜スープそば

Vegetables soup noodle

1,898 円 (本体価格 1,500 円)

## 鶏絲湯麵

### ゆで鶏の旨塩タンメン

Chicken soup noodle

2,277 円 (本体価格 1,800 円)

## 酸辣湯麵

### スーラータンメン

Hot & sour soup noodle (with chili oil)

1,898 円 (本体価格 1,500 円)

## 散翅湯麵

### 三種具入りふかひれとろみそば

Soup noodle with shark fin, dried scallop and pork

3,922 円 (本体価格 3,100 円)



牛肉炒麵

黒毛和牛とピーマンのあんかけ焼きそば

Beef and green pepper fried noodle with starchy sauce

2,530 円 (本体価格 2,000 円)

海鮮炒麵

海の幸入りあんかけ焼きそば

Seafood fried noodle with starchy sauce

2,910 円 (本体価格 2,300 円)

什景炒飯

五目チャーハン

Fried rice with pork and seafood

1,898 円 (本体価格 1,500 円)

生菜炒飯

海老かにレタスチャーハン

Fried rice with crab, shrimp & lettuce

2,530 円 (本体価格 2,000 円)

紅焼三宝飯

あわび・ふかひれ・手羽先のあんかけ御飯

Rice with shark fin, abalone and chicken starchy sauce

5,060 円 (本体価格 4,000 円)



※表示額にはサービス料 15%と規定の消費税が含まれております。  
The prices are included 15% service charge and tax.



正宗杏仁豆腐

アンニンドウフ

Almond pudding

633 円 (本体価格 500 円)

芒果鮮布丁

マンゴープリン

Mango pudding

886 円 (本体価格 700 円)

椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

886 円 (本体価格 700 円)

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

4,554 円 (本体価格 3,600 円)

冰淇淋

本日のアイス

Today's ice cream

633 円 (本体価格 500 円)