

中午商务套餐 EXECUTIVE SET LUNCH

68 per guest (choose one main dish) メインディッシュより一品 *
78 per guest (choose two main dishes) メインディッシュより二品 *
至少两位 | Minimum of two guests | 二名様より

价格需加收政府消费税及10%服务费

All prices are subject to service charge and GST. The Executive Set Lunch Menu is not available on Weekends, eve of Public Holidays and Public Holidays.

料金にはサービス料10%と税金が加算されます

前菜

Choice of Appetiser

四川饭店三冷碟
Shisen Hanten Trio Appetiser or 点心三品
前菜盛り合わせ三種 Dim Sum Trio Combination
点心盛り合わせ三種

汤

Choice of Soup

时日老火靚汤
Soup of the Day or 蟹黄鹅肝汤 (追加\$18)
本日のスープ Foie Gras Chawanmushi with Crab Roe Soup
(Additional \$18)
蟹の旨味スープ〜フォアグラの茶碗蒸し仕立て〜
(追加+\$18)

主菜精选

Choice of Main Dish

- 干烧明虾
Stir-fried Prawns with Chilli Sauce
大えびのチリソース
- 黑醋咕啫肉
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar
黒酢のスプタ
- 宫保鸡丁
Stir-fried Diced Chicken with Cashew
Nuts and Red Peppers
鶏肉とカシューナッツの朝天唐辛子炒め
- 青椒和牛丝
Stir-fried Shredded Wagyu Beef
with Japanese Green Peppers
(Additional \$20)
黒毛和牛とピーマンの細切り炒め
(追加+\$20)
- 酸菜蒸鲜鱼
Steamed Seasonal Fish Fillet in Pickled Vegetables
(Additional \$8)
季節魚の発酵白菜濃厚スープ
(追加+\$8)
- 鱼子酱松露蛋白北海道带子
Pan-seared Hokkaido Scallops with Truffle
Egg White and Caviar
(Additional \$12)
北海道産ホタテの淡雪炒めトリュフ風味キャビアのせ
(追加+\$12)
- 柚子粉丝开边龙虾
Steamed Lobster with Vermicelli in Yuzu Soy Sauce
(Additional \$28)
活けロブスターの香港醬油蒸し柚子風
(追加+\$28)
- 厨师推荐
Chef's Special
(Price is subject to change)
シェフのお勧め
(料金はスタッフへお問い合わせください)

主食精选

Rice or Noodles

陈麻婆豆腐
Stir-fried Tofu in Hot Szechwan Pepper-flavoured
Meat Sauce and 3-year Aged Bean Paste from
Pi Du district in Cheng Du, China.
Served with Hokkaido Rice
四川飯店伝統の麻婆豆腐

or

陈稻庭乌冬担担面 (汤)
Chen's Original Spicy Inaniwa Noodle Soup
稻庭うどんの担々麵

甜品

Choice of Dessert

杏仁豆腐
Chilled Almond Pudding or 芒果布丁
Chilled Mango Pudding or
アンニドワフ マンゴープリン

or

时果四川冰粉
Chilled Szechwan Jelly
with Seasonal Fruits
季節のフルーツと昔ながらの四川ゼリー