

スーツアンレストラン陣 鹿児島県フェア (2021/02/01~02/28)  
「冬のランチコース」(6,050円・税サ込)

- チャイニーズオードブル
  - ・ 鹿児島県産甘えびと山芋のタルタル 千寿葱と大葉のソース
  - ・ 四川名物～よだれ鶏～
  - ・ 帆立貝の豆乳マヨネーズ和え 黒トリュフの香り
- 鹿児島県産原木しいたけの味わい広がるスラータン～坂元のくろずの酸味で～
- エビと新じゃがいもの塩味炒め～国産山椒とレモンの香り～
- タケノコ・天豆・青豆・鹿児島県産“匂”野菜の甘味噌炒め
- 薄切りにした鹿籠豚と新ごぼうのしゃぶしゃぶ～四川旨辛ガーリックソース～
- 四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳
- かにと白魚のピリ辛春菊炒飯
- あさりと春野菜の炒め焼きそば  
<3品の中から1品お選び下さい>
- ココナッツのソルベと大将季春姫とタピオカの温かいソース



チャイニーズオードブル



スラータン



エビと新ジャガイモの塩味炒め



“匂”野菜の甘味噌炒め



しゃぶしゃぶ



ココナッツのソルベと大将季春姫とタピオカの温かいソース

# スーツアンレストラン陳 鹿児島県フェア 「成都コース」(18,150円・税サ込)

(2021/02/01~02/28)

○当店自慢の漬け物  
～甘みと酸味の調和～

○チャイニーズオードブル  
・鹿児島県産豚肩ロースのチャーシュー 梅ジャム味で  
・帆立貝の香辛料煮込み  
・鮮魚の唐辛子炒め  
・鹿児島県グリンピース 2種の味  
・鹿児島県産馬鈴薯のサラダ

○気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮込み  
～お好みの味わいで～

○黒毛和牛ヒレ肉の香り焼き  
～ほっくり甘い新じゃが芋と共に四川唐辛子に包まれて～

○鹿児島県産旬の味覚 天豆と青豆を海の幸と共に  
□塩味 or X.O.醤 □伊勢海老 or 鮑  
<お好みの味付けと素材をお選び下さいませ。>

■四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳  
■かにと白魚のピリ辛春菊炒飯  
■あさりと春野菜の炒め焼きそば  
<3品の中から1品お選び下さいませ。>

○青山椒の香るザッハトルテ  
～春姫のコンフィチュール～



チャイニーズオードブル



黒毛和牛ヒレ肉の  
香り焼き



天豆と青豆を海の幸と共に  
(伊勢海老 or 鮑)



青山椒の香る  
ザッハトルテ

# スーツアンレストラン陳 鹿児島県フェア 「自貢コース」(30,250円・税サ込)

(2021/02/01～02/28)

- 当店自慢の漬け物  
～甘みと酸味の調和～
- チャイニーズオードブル
- 八種の具材をじっくり蒸し上げた澄ましスープ  
～燕の巣を添えて～
- 気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの姿煮込み  
～お好みの味わいで～
- 岩手県産吉品干し鮑の煮込み  
～中国乾貨の旨味を凝縮したソースで～

- 黒毛和牛ヒレ肉の香り焼き  
～ほっくり甘い新じゃが芋と共に四川唐辛子に包まれて～
- 鹿児島県産旬の味覚 天豆と青豆を海の幸と共に  
□塩味 or X○醤 □伊勢海老 or 鮑  
<お好みの味付けと素材をお選び下さいませ。>
- 四川飯店伝統の麻婆豆腐御膳  
■かにと白魚のピリ辛春菊炒飯  
■あさりと春野菜の炒め焼きそば  
<3品の中から1品お選び下さいませ。>
- 青山椒の香るザッハトルテ  
～春姫のコンフィチュール～