

コースメニュー (2名様より)

* 価格はお一人様のお値段となります。

税込価格

【水晶コース】 2,300円

- 1 三種の前菜盛合せ
- 2 ザーサイ
- 3 イカとアスパラガスの野山椒炒め
- 4 黒酢豚
- 5 本場の四川麻婆豆腐
- 6 シュウマイ
- 7 五目チャーハン
- 8 トマトと玉子のスープ
- 9 杏仁豆腐

【珊瑚コース】 3,500円

- 1 三種の前菜盛合せ
- 2 ザーサイ
- 3 小海老のチリソース炒め
- 4 牛肉の黒胡椒炒め
- 5 鶏肉とカシューナッツの炒め
- 6 本場の四川麻婆豆腐
- 7 ショウロンポウ
- 8 五目チャーハン
- 9 フカヒレスープ
- 10 杏仁豆腐

【瑠璃コース】 4,500円

- 1 四種の前菜盛合せ
- 2 ザーサイ
- 3 大海老のマヨネーズ和え
- 4 牛肉とエリンギの唐辛子炒め
- 5 イカとユリ根・セロリの炒め
- 6 季節野菜のピリ辛炒め
- 7 本場の四川麻婆豆腐
- 8 海老蒸し餃子
- 9 四川焼きソバ
- 10 フカヒレスープ
- 11 杏仁豆腐

【真珠コース】 5,800円

- 1 五種の前菜盛合せ
- 2 自家製の四川風漬け物
- 3 スープ入りフカヒレの姿煮 (小片)
- 4 ペキンダック
- 5 大海老とフルーツのマヨネーズ和え
- 6 コロコロ牛肉と野菜の麻辣炒め
- 7 季節野菜のピリ辛炒め
- 8 蟹肉入りショウロンポウ
- 9 海老入りレタスチャーハン
- 10 干し貝柱入りフカヒレスープ
- 11 マンゴープリン

【翡翠コース】 8,000円

- 1 五種の前菜盛合せ
- 2 自家製の四川風漬け物
- 3 フカヒレの姿煮
- 4 伊勢海老のチリソース炒め
- 5 ホタテの塩味炒めメレンゲ仕立て
- 6 骨付き牛肉の鉄板焼き
- 7 本場の四川麻婆豆腐
- 8 魚卵入りシュウマイ
- 9 鶏肉ときのこのスープ
- 10 XO醤入り海鮮チャーハン
- 11 マンゴープリン

【紅玉コース】 11,000円

- 1 五種の前菜盛合せ
- 2 自家製の四川風漬け物
- 3 松茸入りフカヒレの姿煮
- 4 伊勢海老とフルーツのサラダ仕立て
- 5 ペキンダック
- 6 アワビの二色唐辛子炒め
- 7 牛肉の黒胡椒炒め
- 8 海老のすり身入り花姿蒸し餃子
- 9 和牛入り黒チャーハン (醤油味)
- 10 きぬがさ茸入り海鮮スープ
- 11 季節のフルーツ

【蒼玉コース】 13,000円

- 1 六種の前菜盛合せ
- 2 干し貝柱入りフカヒレの姿煮
- 3 伊勢海老の二色風味 (甘酢ソース掛け・変わり衣揚げ)
- 4 ハタの姿蒸し
- 5 海老すり身の巾着結び 四川風ソース掛け
- 6 和牛の二色唐辛子炒め
- 7 松茸と季節野菜の炒め
- 8 海鮮チャーハン
- 9 チャーシューパイ
- 10 季節のフルーツ

【激辣コース】 3,500円

- 【前菜】
- 1 牛スネ・牛モツの四川風和え
 - 2 蒸し鶏の特製ソース掛け (成都風よだれ鶏)
 - 3 ピーナッツと干し豆腐の麻辣和え
- 【熱菜】
- 1 小海老とカシューナッツのピリ辛炒め
 - 2 牛肉の四川風麻辣煮込み
 - 3 特製唐揚げのピーナッツ入り香辣炒め
 - 4 本場の四川麻婆豆腐
 - 5 四川風焼き餃子
 - 6 京華樓特製チャーハン
 - 7 杏仁豆腐

【激麻コース】 3,500円

- 【前菜】
- 1 蒸し鶏の青花山椒ソース掛け
 - 2 厚揚げの香辣ソース掛け
 - 3 クラゲの甘酢冷菜
- 【熱菜】
- 1 海鮮 (小海老・ホタテ) とカシューナッツの青花山椒炒め
 - 2 牛肉と高菜の酸麻スープ煮込み
 - 3 魚の青花山椒麻辣煮込み
 - 4 豆苗のニンニク炒め
 - 5 ニラ入り海老蒸し餃子
 - 6 ザーサイ入り花椒油チャーハン
 - 7 杏仁豆腐

・お一人様2,200円追加で飲み放題コースとなります。
 *5名様以上、2時間までとさせていただきます。
 *延長もできます!お一人様 30分 550円

・季節や仕入れ状況により
 メニュー内容が異なる場合がございます。

・サービス料・個室の部屋代等は頂いておりません。

・お客様のご予算・ご要望に合わせて
 コースを組み合わせることができます。
 ご宴会の5日前までにご相談ください。

辛さの目安: 弱 中 激
 痺れの目安: 弱 中 激 極

四川料理 京華樓 本館

〒231-0023 横浜市中区山下町138番地

TEL: 045-211-2866 FAX: 045-211-2877

ご予約を承っております。お気軽にお問い合わせ下さい。