

各種ご宴会にお勧め！

2 時間飲み放題付きのコースです！

2026 年 2 月末までの期間限定

飲み放題付き楽コース

要予約 お一人様 **6,000円** (5名様より)

【前 菜】

1. クラゲの冷菜
2. 成都風よだれ鶏  
3. 干し豆腐入り冷菜
4. 胡瓜とピーナッツの麻辣和え  

【熱 菜】

1. 小海老の四川風炒め  
2. 煮込み豚肉の青唐辛子炒め  
3. 本場の四川麻婆豆腐   
4. 豆苗のニンニク炒め
5. シュウマイ
6. 五目チャーハン
7. トマトと卵のスープ
8. 杏仁豆腐

飲み放題付き京コース

要予約 お一人様 **7,000円** (5名様より)

【前 菜】

1. イカの青花山椒ソース掛け 
2. 干し豆腐の冷菜 
3. 麻辣ピーナッツ   
4. 自家製チャーシューと葱の和え

【熱 菜】

1. 牡蠣の四川風煮込み 
2. ソフトシェルクラブと四川特産唐辛子の炒め   
3. 鶏肉の香り揚げ  
4. 季節野菜のニンニク炒め
5. ショウロンポウ
6. 海老入りレタスチャーハン
7. フカヒレスープ
8. 杏仁豆腐

飲み放題付き華コース

要予約 お一人様 **9,000円** (5名様より)

【前 菜】

1. クラゲの頭の甘酢冷菜
2. 蒸し鶏の香味醤油煮冷菜  
3. 川海老のサクサク揚げ   
4. ほうれん草の生姜ソース和え

【熱 菜】

1. フカヒレの姿煮 (小片)
2. アワビとハタケシメジの唐辛子炒め  
3. 海老と野菜のXO醬炒め 
4. 本場の四川麻婆豆腐   
5. 豆苗のニンニク炒め
6. ニラ入り海老蒸し餃子
7. 揚州チャーハン
8. フカヒレスープ
9. 杏仁豆腐

【前菜】

- | | |
|----------|--|
| 1. 凉拌海蜇皮 | 2. 口水鶏   |
| 3. 五彩干絲 | 4. 炆拌瓜仁  |

【熱菜】

- | | |
|--|---|
| 1. 四川干焼蝦仁   | 2. 小尖椒炒鹵肉   |
| 3. 陳麻婆豆腐    | 4. 蒜茸豆苗 |
| 5. 焼 売 | 6. 什錦炒飯 |
| 7. 西紅柿蛋花湯 | 8. 杏仁豆腐 |

【前菜】

- | | |
|---|---|
| 1. 椒麻魷魚   | 2. 拌豆絲  |
| 3. 麻辣花生    | 4. 葱拌叉焼 |

【熱菜】

- | | |
|---|--|
| 1. 魚香海蛎  | 2. 香辣軟壳蟹    |
| 3. 茶香鶏块   | 4. 蒜茸時蔬 |
| 5. 鮮肉小籠包 | 6. 生菜泡菜蝦丁炒飯 |
| 7. 三絲魚翅湯 | 8. 杏仁豆腐 |

【前菜】

- | | |
|---|--|
| 1. 糖醋蜆頭 | 2. 干拌豉油鶏   |
| 3. 香酥小蝦   | 4. 姜汁菠菜 |

【熱菜】

- | | |
|---|--|
| 1. 紅焼小排翅 | 2. 鹿茸菇鮮鮑魚   |
| 3. XO醬炒蝦仁  | 4. 陳麻婆豆腐    |
| 5. 蒜茸豆苗 | 6. 翡翠蝦餃 |
| 7. 揚州炒飯 | 8. 三絲魚翅湯 |
| 9. 杏仁豆腐 | |

辛さの目安：  …弱  …中  …激
痺れの目安：  …弱  …中

このコース料理はご予約が必要です。お気軽にお問い合わせ下さい

* 飲み放題はお一人様600円で30分延長可能です *

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。