

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

COURSE

FOR 1 PERSON

001	套餐梅 コース 梅 <i>Course UME</i>	188
002	套餐竹 コース 竹 <i>Course TAKE</i>	288
003	套餐松 コース 松 <i>Course MATSU</i>	488



The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

APPETIZER

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|-----|---|----|
| A01 | 蒸鸡
蒸し鶏
<i>Cold steamed chicken</i>
A. 葱油 ネギオイル味 Leek Oil flavor
B. 棒棒鸡味 棒々鶏風味 Sesame flavor
C. 口水鸡味 成都味 Special spicy flavor | 25 |
| A02 | 海蜇头 石榴醋风味
くらげ ザクロ酢味
<i>Cold sliced jellyfish</i> Pomegranate & Vinegar flavor | 15 |
| A03 | 皮蛋豆腐
ピータン豆腐
<i>Preserved duck eggs and Tofu</i>
A. 生姜风味 生姜風味 Ginger flavor
B. 红油风味 四川風味 Szechwan flavor | 21 |
| A04 | 海鲜沙拉 葱油味
シーフードサラダ ネギオイル味
<i>Seafood salad</i> Leek Oil flavor | 35 |
| A05 | 蒜泥牛排
和牛のスパイシーガーリック風味
<i>Grilled beef with Spicy Garlic</i> | 45 |
| A06 | 成都泡菜
四川式漬物と鳥もみじ
<i>Picked vegetables and chicken feet Szechwan style</i> | 18 |
| A07 | 老虎菜
香草と青唐辛子のサラダ
<i>Chinese coriander and green chili salad</i> | 18 |
| A08 | 榨菜
ザーサイ
<i>Szechwan pickles</i> | 7 |




SHARK FIN

排翅 フカヒレの姿煮 <i>Braised whole shark fin</i> FOR 2-3	X01-A A. 红烧 A. 醤油煮 A.Soy sauce	230
	X01-B B. 蟹黄 B. 蟹の卵仕立て B.King crab roe	230
鱼翅上汤 フカヒレのスープ <i>Shark fin soup</i> PORTION	X02-A A. 红烧 A. 醤油煮 A.Soy sauce	40
	X02-B B. 蟹肉 B. 蟹肉淡雪仕立て B.Crab meat	34
	X02-C C. 蟹黄 C. 蟹の卵仕立て C.Crab roe	50



LOBSTER

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|---|---|------------|
| <p>X05</p> <p></p> | <p>干烧龙虾
伊勢海老のチリソース
<i>Stir-fried lobster with chili sauce</i></p> | <p>87</p> |
| <p>X06</p> <p> or </p> | <p>干蒸龙虾
伊勢海老の蒸し焼き
<i>Steamed lobster</i></p> | <p>132</p> |
| <p>X07</p> <p></p> | <p>蛋黄辣酱龙虾
伊勢海老のスパイシーマヨネーズ炒め
<i>Stir-fried lobster with spicy mayonnaise sauce</i></p> | <p>87</p> |

ABALONE

FOR 2-3 PERSON

- | | | | |
|-------------------|--|---|------------|
| <p>X03</p> | <p>鲍鱼
あわびの煮込み
<i>Braised abalone</i></p> | <p>A. 红烧 / B. 蟹黄 / C. 奶油
A. 醤油煮 / B. 蟹の卵仕立て / C. クリーム煮
A. Soy sauce / B. King crab roe / C. Cream</p> | <p>260</p> |
| <p>X04</p> | <p>韭黄鲍丝
あわびと黄ニラのあっさり炒め
<i>Stir-fried abalone & golden leek</i></p> | <p>260</p> | |



The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

PRAWN

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|------------|---|----|
| S01 | 干焼明蝦
大エビのチリソース
<i>Stir-fried prawn with chili sauce</i> | 36 |
| S02 | 宮保明蝦
大エビの四川唐辛子炒めカシューナッツ入り
<i>Stir-fried prawn & cashew nuts with red pepper</i> | 36 |
| S03 | 豆鼓明蝦
大エビのブラックビーンズ炒め
<i>Stir-fried prawn with Chinese black beans</i> | 36 |
| S04 | 生炒明蝦
大エビのさっぱり炒め
<i>Stir-fried prawn</i> | 33 |
| S05 | 蛋黄辣酱明蝦
大エビのスパイシーマヨネーズ炒め
<i>Stir-fried prawn with crispy soy beans</i> | 36 |
| S06 | 酥炸明蝦
大エビのフリッター
<i>Crispy deep fried prawn</i> | 33 |

CRAB

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|------------|---|----|
| S07 | 椰油蟹腿
タラバ蟹のカロチーノオイル炒め
<i>Stir-fried crab with carotino oil</i> | 88 |
| S08 | 豆鼓蟹腿
タラバ蟹のブラックビーンズ炒め
<i>Stir-fried crab with Chinese black beans</i> | 88 |
| S09 | 蛋黄辣酱蟹腿
タラバ蟹のスパイシーマヨネーズ炒め
<i>Stir-fried crab with spicy mayonnaise sauce</i> | 88 |



FISH

- | | |
|--|----|
| <p>S13 生炒魚片
FOR 2-3 魚のさっぱり炒め
Stir-fried fish</p> | 26 |
| <p>S14 四川醬魚片
FOR 4-5 魚の四川ソース炒め
Stir-fried fish with spicy sauce</p> | 26 |
| <p>S15 沸騰魚
FOR 4-5 魚の激辛鍋
Simmered fish with hot sauce</p> | 46 |
| <p>S16 泡椒魚
FOR 2-3 魚の発酵唐辛子ソース仕立て
Steamed fish with spicy sauce</p> | 29 |
| <p>S17 干蒸魚
FOR 4-5 魚の蒸し煮
Steamed fish</p> | 98 |



SCALLOP

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|-----|---|----|
| X08 | XO 醬扇貝
ほたて貝の XO 醬炒め
<i>Stir-fried scallop with XO sauce</i> | 80 |
| X09 | 奶油扇貝
ほたて貝のクリーム煮
<i>Braised scallop with white cream</i> | 61 |
| X10 | 生炒扇貝
ほたて貝のさっぱり炒め
<i>Stir-fried scallop</i> | 59 |

SQUID

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|-----|---|----|
| S10 | 宮保魷花
モンゴウイカの四川唐辛子炒め
<i>Stir-fried squid & cashew nuts with red pepper</i> | 35 |
| S11 | 生炒魷花
モンゴウイカのさっぱり炒め
<i>Stir-fried squid</i> | 35 |
| S12 | 椰油魷花
モンゴウイカのカロチーノオイル炒め
<i>Stir-fried squid with carotino oil</i> | 35 |



BEEF

FOR 2-3 PERSON

- | | | |
|------------|--|----|
| B01 | 宮保牛肉
和牛とカシューナッツの四川唐辛子炒め
<i>Stir-fried Wagyu beef & cashew nuts with red pepper</i> | 69 |
| B02 | 蚝油牛肉
和牛のオイスターソース炒め
<i>Stir-fried Wagyu beef with oyster sauce</i> | 69 |
| B03 | 青椒牛肉
和牛とピーマンの細切り炒め
<i>Stir-fried Wagyu beef with green pepper</i> | 69 |
| B04 | 孜然牛肉
和牛の青山椒とクミン炒め
<i>Stir-fried Wagyu beef with red pepper</i> | 79 |
| B05 | 麻辣牛肉
和牛ステーキおろし麻辣ソース
<i>Grilled Wagyu beef with Szechwan radish sauce</i> | 98 |



CHICKEN

FOR 2-3 PERSON

- | | |
|--|----|
| <p>C01 宮保鸡丁
  鶏とカシューナッツの四川唐辛子炒め
 <i>Stir-fried chicken & cashew nuts with red pepper</i></p> | 35 |
| <p>C02 黒醋辣鸡丁
  鶏の黒酢辛味炒め
 <i>Stir-fried chicken with spicy black vinegar</i></p> | 35 |
| <p>C03 油淋鸡块
 鶏肉の香味唐揚げ
 <i>Deep-fried chicken with special seasoning</i></p> | 33 |
| <p>C04 辣子酥鸡
  鶏と唐辛子の香り炒め
 <i>Deep-fried chicken with red pepper</i></p> | 35 |
| <p>C05 糖醋鸡块
 鶏の甘醋炒め
 <i>Fried chicken with sweet & sour sauce</i>
 A. Tomato ketchup flavor / B. Black vinegar flavor</p> | 35 |



The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

TOFU

FOR 2-3 PERSON

- M01** 陈麻婆豆腐 微辣, 辣, 很辣 31
陳麻婆豆腐 小辛、中辛、大辛
Mapo Tofu Little spicy, Spicy, Very spicy
- M02** 豆花牛肉煲 31
牛肉と豆腐の変わり麻婆豆腐
White Mapo Tofu

VEGETABLE

FOR 2-3 PERSON

- V01** 炒时蔬 23
季節野菜の炒め
Stir-fried seasonal vegetable
A. 咸味 塩味 Salt
B. 清炒 ガーリック味 Garlic
C. 四川味 四川味 Spicy
- V02** 烩时蔬 23
季節野菜の煮込み
Simmered seasonal vegetable
A. 蚝油 オイスター味 Oyster
B. 干虾 干し海老味 Dry prawn
- V03** 蟹肉芦笋 42
アスパラガスと生湯葉の煮込み
Braised asparagus
A. 蟹肉 蟹肉 Crab meat
B. 蟹黄 蟹卵 Crab roe
- V04** 干贝白菜 39
ホタテの干物と白菜の煮込み
Simmered Chinese cabbage and dried scallop
- V05** 双冬青梗菜 23
山の幸と青梗菜の炒め
Stir-fried Chinese vegetable
& bamboo shoots & mushrooms
A. 咸味 / B. 清炒
A. 塩味 / B. ガーリック味
A. Salt / B. Garlic
- V06** 炒彩菇 26
色々きのこの炒め
Stir-fried mushrooms
A. 泡菜風味 / B. 蚝油
A. 漬物風味 / B. オイスター味
A. Pickle flavor / B. Oyster sauce
- V07** 韭黄豆芽 27
黄ニラともやしのシャキシャキ炒め
Stir-fried yellow leek & bean sprout





SOUP

PORTION

T01	酸辣羹汤 酸辣スープ <i>Hot & sour soup</i>	24
T02	蔬菜汤 野菜スープ <i>Vegetables soup</i>	24
T03	粟米羹汤 蟹肉コーンスープ <i>Corn soup</i>	24
T04	八宝蒸汤 八宝薬膳スープ <i>Chinese herbal soup</i>	33



NOODLE

PORTION

- | | |
|--|----|
| <p>N01 担担面
担々麵
<i>Tan Tan Noodle - Soup</i></p> | 28 |
| <p>N02 正宗担担面
本場汁なし担々麵
<i>Tan Tan Noodle - Dry</i></p> | 28 |
| <p>N03 酸辣汤面
酸辣タンメン
<i>Hot & sour soup noodle with chili oil</i></p> | 28 |
| <p>N04 鸡丝汤面
鶏ラーメン
<i>Soup noodle with chicken</i></p> | 29 |
| <p>N05 海鮮炒面
海鮮焼き麵
<i>Fried noodle with seafood</i></p> | 29 |
| <p>N06 四川炒面
四川風焼き麵
<i>Spicy fried noodle</i></p> | 29 |



RICE

PORTION

R01	什景炒饭 五目チャーハン <i>Fried rice</i>	25
R02	四川炒饭 四川風ピリ辛チャーハン <i>Spicy fried rice</i>	25
R03	蟹肉炒饭 かにあんかけチャーハン <i>Fried rice with crab sauce</i>	29
R04	米饭 ごはん <i>Rice</i>	7
R05	米饭 大碗 ごはん 大盛り <i>Rice - Big</i>	10



DIM SUM

Y01	水餃	A. 水餃湯 スープ Soup	26
5 PCS	水餃子	B. 芝麻味 胡麻ソース Sesame	
	<i>Boiled dumpling</i>	C. 钟水餃 辛味ソース Spicy	
Y02	三鮮焼売		26
3 PCS	三色焼売		
	<i>Assorted steamed dumpling</i>		
Y03	鮮蝦蒸餃		19
3 PCS	海老蒸し餃子		
	<i>Steamed shrimp dumpling</i>		
Y04	螃蟹蒸餃		19
3 PCS	蟹蒸し餃子		
	<i>Steamed crab dumpling</i>		
Y05	包子		15
3 PCS	蒸しパン		
	<i>Steamed bun</i>		

The 19th SUZUKI HANTEN

十九代目 鈴木飯店

DESSERT

W01 PORTION	杏仁豆腐 杏仁豆腐 <i>Cold almond pudding</i>	11
W02 PORTION	芒果布丁 マンゴープリン <i>Mango pudding</i>	11
W03 3 PCS	芝麻球 胡麻団子 <i>Fried sesame ball</i>	11
W04 3 PCS	汤圆 胡麻あん団子 <i>Glutinous rice balls with sesame in soup</i>	18
W06 3 PCS	流沙包 カスタードまん <i>Steamed custard bun</i>	16
W07 3 PCS	糯米芝麻 香兰叶 & 红豆 & 黑芝麻 3 種のお餅 パンダン & あずき & 黒ゴマ <i>Steamed glutinous rice cake Pandan & Red bean & Black sesame</i>	16
W08 PORTION	冰淇淋 アイス <i>Ice cream</i>	13
	A. 芒果 A. マンゴー A. Mango	
	B. 黑芝麻 B. 黒胡麻 B. Black Sesame	15
	C. 香草 C. バニラ C. Vanilla	13
W09 FOR 4-5	水果盘 フルーツ盛り合わせ <i>Fruits platter</i>	Market price

