四川豆花饭庄多年来在饮食体验里俱有色香味及川菜传统的 精髓,拥有它独特的性格。

在四川豆花饭庄,您可以品尝四川和广东菜式,再配以清口 醒神的上等中国茶。

自1996年我们引进正宗四川菜肴进入狮城,同时以长嘴铜壶 上茶的方式注入中国文化,为您的餐饮体验增添不少蜀国情怀。

Cuisine, culture and character come together seamlessly in one exceptional dining experience at Si Chuan Dou Hua Restaurant, renowned for authentic Sichuan and Cantonese delicacies, complemented by a handpicked selection of premium Chinese teas.

Contrary to the popular belief that the hallmark of Sichuan cuisine lies in its numbing and spicy tastes, it is in fact defined by a diverse range of robust flavours, which makes each dish unique on its own.

Having pioneered the Sichuan dining scene in Singapore since 1996, we invite you to savour the true flavours of Sichuan in a distinctive setting and be mesmerised by native tea masters skilfully serving tea from long-nosed tea kettles, in a multidimensional feast for the senses.





Appetisers 前菜



# Appetisers / 前菜



★ 招牌菜 SIGNATURE DISH

♥ 厨师介绍 CHEF'S RECOMMENDATION

小辣 MILDLY SPICY 中辣 MEDIUM SPICY

対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対
 対

凉拌海蜇花 Marinated Jellyfish クラゲの冷菜

小 中 大 Small \$16 Medium \$24 Large \$32

椒盐白饭鱼 Crispy Silver Fish with Salt and Pepper

白身魚の唐揚げ山椒塩風味

小 中 大 Small \$18 Medium \$27 Large \$36 黑椒黄金香芋坊 Deep-fried Yam in Salted Egg Yolk and Black Pepper 塩漬け卵黄と山芋の揚げ物の黒胡椒風味

小 中 大 Small \$18 Medium \$27 Large \$36

重庆口水鸡→→→

"Chong Qing" Chilled Chicken with Spicy Bean Paste

重慶よだれ鶏

小 中 大 Small \$18 Medium \$27 Large \$36 肉菘茄子块

Deep-fried Eggplant with Chicken Floss

鶏肉そぼろ添え揚げ茄子

小 中 大
Small \$18 Medium \$27 Large \$36



## 养丰源捞生★

Exotic Garden with Black Truffle in Osmanthus Sauce 黒トリュフ入りミックスサラダの 金木犀ソース

小 大 Small \$98 Large \$148

## 蒜泥白肉→>>

Sliced Pork in Garlic and Chilli Sauce 豚バラ肉のガーリックソース

小 中 大 Small \$16 Medium \$24 Large \$32

### 夫妻肺片ノノノノ★

Sliced Beef and Tripe in Chilli Sauce 牛スネ肉と牛モツの辛味ソース

小 中 大 Small \$16 Medium \$24 Large \$32

### 宫保豆根 🎔

Bean Curd Skin with Dried Chilli and Cashew Nuts

湯葉とカシューナッツ宮宝ソース

小 中 大 Small \$16 Medium \$24 Large \$32

### 泡椒木耳

Marinated Black Fungus with Preserved Chilli 味付け黑まくらげの小赤唐辛子添え

小 中 大 Small \$14 Medium \$21 Large \$28



## Barbecue / バーベキュー



北京片皮鸭 ♥ Beijing Roast Duck 北京ダック

半只 — 只 Half \$46 Whole \$76

深井掛炉鸭 Roast Duck 鴨のロースト

半只 —只 Half \$38 Whole \$68

金牌吊烧鸡 Crispy Roast Chicken クリスピーローストチキン

半只 —只 Half \$24 Whole \$46 川粤四喜拼 Combination of Barbecue Meat and Sichuan Cold Dishes

バーベキューと四川冷菜の盛り合わせ

Small \$38 Medium \$55 Large \$72

烧味双拼盘

Twin Combination of Roast Meats バーベキュー盛り合わせ

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48

脆皮烧肉丁 Crispy Roast Pork

クリスピーローストポーク

小 中 大 Small \$16 Medium \$24 Large \$32



Soups スープ

太极松露燕窝盏★ Braised Bird's Nest with Truffle 黒トリュフ入り燕の巣の煮込み

每份

Per Order (注文ごと) \$76 each

鲍鱼刺参花胶炖鸡汤 Double-boiled Chicken Soup with Abalone, Spiky Sea Cucumber and Fish Maw アワビ、ナマコ、干し魚胃袋、鶏の蒸せん 風スープ

每份

Per Order (注文ごと) \$20 each

四川酸辣汤**))** Sichuan Hot and Sour Soup 四川本場サンラー湯

每份

Per Order (注文ごと) \$14 each

金装佛跳墙 Mini Buddha Jumps Over The Wall チョットミニ版の仏跳墙スープ

每份

Per Order (注文ごと) \$68 each

响螺干贝炖鸡汤 Double-boiled Kampung Chicken Soup with Sea Whelk and Conpoy チドリ、干し貝柱、ホウラ貝蒸せん風スープ

每份

Per Order (注文ごと) \$16 each

海鲜八宝汤 Eight Treasures Seafood Soup 五目海鮮スープ

每份

Per Order (注文ごと) \$14 each



苹果雪耳生鱼汤 Double-boiled Fish Soup with Almond and Apple アーモンド、リンゴ、魚の蒸せん風スープ

每份 Per Order (注文ごと) **\$14 each**  是日例汤 Double-boiled Soup of the Day 本日のスープ

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48





Abalone & Sea Cucumber アワビとナマコ料理

## 樱花虾酿刺参 堂

Braised Spiky Sea Cucumber and Sakura Shrimp stuffed with Minced Meat 肉メンチ餡のナマコと桜えびの煮物

#### 每份

Per Order (注文ごと) \$28 each



## Abalone & Sea Cucumber / アワビとナマコ料理



蚝皇煨两头鲍鱼 Braised Two-head Whole Abalone in Oyster Sauce 新鮮丸ごとアワビのオイスターソース煮

每份

Per Order (注文ごと) \$72 each

刺参花胶扣鹅掌 Braised Spiky Sea Cucumber with Goose Web and Fish Maw の極上たれ鹅手の煮物

每份

Per Order (注文ごと) \$32 each

金汤煨三头鲍鱼 🖢

Braised Three-head Whole Abalone in Golden Superior Stock 大アワビの極上スープの万年煮

每份

Per Order (注文ごと) \$60 each

刺参花胶扒菜苗 Braised Spiky Sea Cucumber and Fish Maw with Vegetables ナマコ、干し魚胃袋と野菜の煮物

小 中 大

Small \$46 Medium \$69 Large \$92

宫廷四头鲍鱼

Braised Four-head Whole Abalone in Superior Sauce 大アワビの宮廷極上ソース

每份

Per Order (注文ごと) \$52 each

刺参扒花菇

Braised Spiky Sea Cucumber with Mushrooms ナマコと椎茸の極上タレ煮

小 中 大 Small \$36 Medium \$54 Large \$72



Live Seafood 活き海鮮料理

东星斑 "Dong Xing" Garoupa スジアラ

每100克 Per 100g (注文ごと) *\$20* 

红斑鱼 Garoupa 赤ハタ魚

每100克 Per 100g (注文ごと) **\$18** 

本地龙虾 Local Lobster 地元産活きロブスター

每100克 Per 100g(注文ごと)**\$20**  笋売鱼 Soon Hock スンホック魚カジカ

每100克 Per 100g (注文ごと) **\$16** 

斗昌 Pomfret マナガツオ

每100克 Per 100g(注文ごと)**\$18** 

活螃蟹(最少800克起) Live Rock Crab (min. 800g) 活き青蟹 (800g以上)

每100克 Per 100g (注文ごと) **\$12** 

活虾 (最少300克起) Live Prawns (min. 300g) 活き海老 (300g以上)

每100克 Per 100g(注文ごと)\$9



Seafood 海鮮

# 沸腾鱼片♪♪♪

Boiled Sliced Fish with Spicy Chilli Oil 旬の鮮魚の麻辣オイルかけ

小 中 大 Small \$28 Medium \$42 Large \$56





#### 豆花酱蒸东星斑★

Steamed Garoupa with Homemade Soya Bean Crumb with Dried Scallop, Sakura Shrimps and Prawn Roe Sauce 蒸しハタ魚に細かく砕いた大豆と干し 貝柱、サクラエビ、エビの卵の自家製ソースかけ

每100克 Per 100g (注文ごと) \$20

鳕鱼扒 (蒸,炸,煎,焗) Cod Fish Fillet (Steamed, Deep-fried, Pan-fried or Baked) 鱈ステーキ (蒸し、揚げ、焼き、ベークド)

每份 Per Order (注文ごと) **\$18 each** 

### 豆香金环蒸鳗鱼★

Steamed Eel with Pumpkin in Homemade Soya Bean Crumb with Dried Scallop, Sakura Shrimps and Prawn Roe Sauce カボチャとうなぎの蒸し物に細かく砕いた 大豆と干し貝柱、サクラエビ、エビの卵の自家製ソースかけ

每份 Per Order (注文ごと) **\$22** each

松露菌油炒带子 Stir-fried Fresh Scallops with Truffle Oil 帆立のトリュフオイル炒め

小 中 大
Small \$28 Medium \$42 Large \$56





## 翠湖樱花虾鱼腐♥

Steamed Minced Fish Roll with Sakura Shrimps "Shun De" Style サクラエビとフィッシュロールの順徳風蒸し物

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52

### 鱼香带子)

Fresh Scallops with Minced Garlic and Chilli Sauce 帆立のニンニク辛し炒め

小 中 大 Small \$28 Medium \$42 Large \$56

### 宫保大虾

Large Prawns with Dried Chilli and Cashew Nuts

大海老とカシューナッツの四川炒め

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52

### 酸菜鱼片

Boiled Sliced Fish with Sichuan Chilli and Preserved Vegetables 旬の鮮魚の四川風ピリ辛煮

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52

## 双龙争艳★

Duet of Lobster with Soya Bean Crumb in Osmanthus Sauce and Stir-fried Egg White and Milk with Prawns served in Mini Pumpkin

大豆と金木犀のソースをかけたロブスターと卵白とフレッシュミルクで味付けした大エビの炒め物をミニカボチャの器に盛り付けたデュエットで

每份 Per Order (注文ごと) \$88 each

### 避风塘炒生虾▶♥

Stir-fried Prawns with XO Sauce, Garlic and Almond Flakes 海老とXO醬、ニンニク、アーモンドフレークの炒め物

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52

### 水煮鱼片→→→

Boiled Sliced Fish in Sichuan Pepper Sauce

旬の鮮魚の麻辣香スタイル

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52

### 泡椒田鸡ノノノ

Stir-fried Live Frog with Preserved Chilli and Chilli Padi 活蛙の泡辣椒炒め

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52



Meat



## 浙江镇江骨 🖢

鎮江スタイルの豚カルビ「浙江」酢煮込み

小 中 大 Small \$28 Medium \$42 Large \$56

## Meat / 肉料理



### 江南酥腿

Deep-fried Kurobuta Pork Roll "Jiang Nan" Style 黒豚の江南風巻き揚げ

每份

Per Order (注文ごと) \$26 each

# 鸳鸯香酥糯米鸡

Duet of Traditional Crispy Chicken stuffed with Glutinous Rice, Goose Liver and Waxed Meat もち米とフォアグラと中国ソーセージ を使ったクリスピーチキン2種

一只

Whole (时价) \$88 each

### 铁板姜葱爆鹿肉

Stir-fried Venison with Ginger and Spring Onions

鹿肉の葱生姜炒め

Small \$26 Medium \$39 Large \$52

## 时果黑豚咕噜肉

Kurobuta Pork with Fresh Fruits in Sweet and Sour Sauce 季節果物の黒豚肉酢豚

Small \$24 Medium \$36 Large \$48

## 金瓜盅东坡肉

豚肉の角煮のカボチャ詰め

小 中 大 Small \$28 Medium \$42 Large \$56



## Meat / 肉料理



## 大良野鸡卷

Traditional Chicken and Pork Roll with Goose Liver "Da Liang" Style 伝統的な大良風フォアグラとチキ ンとポーク入りロール

每份

Per Order (注文ごと) \$28 each

## 重庆辣子鸡→→→

"Chong Qing" Diced Chicken with Dried Chilli 鶏肉の重慶とうがらしい炒め

### 回锅肉→

Stir-fried Sliced Pork with Leek in Spicy Sauce 本場四川ホイコーロー

小 中 大 Small \$22 Medium \$33 Large \$44

### 菘露油煎黑豚柳

Stir-fried Sliced Kurobuta Pork in Truffle Oil

もち米とフォアグラと中国ソーセー ジを使ったクリスピーチキン2種

Small \$24 Medium \$36 Large \$48

## 宫保鸡丁→

Diced Chicken with Dried Chilli and Cashew Nuts 甘くて辛い鶏肉のとうがらし炒め

Small \$22 Medium \$33 Large \$44 Small \$20 Medium \$30 Large \$40





Claypot 土器

# 枝竹鱼腩煲 🔮

Braised Fish with Bean Curd and Garlic 豆腐とニンニク入り新鮮な魚の浮袋の煮込み

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48



# Claypot / 土器



粉丝生虾煲 Stir-fried Vermicelli with Prawns 海老入り春雨炒め

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52 三杯滑鸡煲

Braised Chicken with Sweet Basil Leaf 甘いタレで煮込んだぶつ切りチキン

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48

萝卜牛腩煲 🎔

Stewed Beef Brisket and Radish in Casserole

牛の胸肉の蒸し焼き

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48 鱼香茄子煲 ▶★

Eggplant with Minced Meat in Garlic and Chilli Sauce ひき肉入り茄子とニンニクの唐辛子炒め

小 中 大 Small \$22 Medium \$33 Large \$44



Vegetables & Bean Curd

## 招牌豆中之重 🖢

Signature Bean Curd Medley シェフの特別料理、豆腐のメドレー

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52



# Vegetables & Bean Curd / 野菜料理&豆腐料理



鲜蟹肉扒西兰花 Stir-fried Broccoli with Crab Meat Sauce

ブロッコリーの蟹肉あんかけ

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52 椒丝腐乳炒油麦 Stir-fried Lettuce with Fermented Red Bean Curd ゆむぎ菜と発酵豆腐の強火炒め

小 中 大 Small \$18 Medium \$27 Large \$36

金银三色蛋苋菜

Poached Spinach with Assorted Eggs ホウレン草と三種卵の蒸し物

小 中 大 Small \$20 Medium \$30 Large \$40 麻婆豆腐ノノノノ★

Bean Curd in Spicy Minced Meat Sauce 四川豆花飯荘麻婆豆腐

小 中 大 Small \$20 Medium \$30 Large \$40

# Vegetables & Bean Curd / 野菜料理&豆腐料理



# 干煸四季豆★

Stir-fried French Beans with Minced Meat ひき肉入りインゲンの炒め物

小 中 大 小 中 大 Small~\$18~ Medium \$27~ Large \$36~ Small \$18~ Medium \$27~ Large \$36~

青椒土豆丝

Stir-fried Shredded Potato with Chilli ジャガイモとピーマンの細切り炒め





Noodles & Rice 麺&ご飯類

# 腊味五谷炒饭 🖢

Fried Brown Rice with Waxed Mear 干し肉(蝋肉)の雑穀炒飯

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48



## Noodles & Rice / 麺&ご飯類



蟹肉干贝炒饭 Fragrant Fried Rice with Crab Meat and Dried Scallops 蟹肉と干し貝柱入り香り炒飯

小 中 大 Small \$28 Medium \$42 Large \$56

生拆蟹钳蒸面线 Steamed "Mee Sua" with Crab Claw in Egg White Sauce 蟹の爪入り卵白スープそうめん

每份 Per Order (注文ごと) \$16 each 四川担担面 ))★
Sichuan Dan Dan Noodles
四川風坦々麺

每份 Per Order(注文ごと)**\$9 each** 

四川炸酱面 Sichuan Minced Meat Noodles 四川風ジャージャン麺

每份 Per Order (注文ごと) **\$9 each** 



### 家乡炒面线

Fried "Mee Sua" with Waxed Meat 細切りにした中国ソーセージ入り 焼きそうめん

小 中 大 Small \$24 Medium \$36 Large \$48

## 生虾姜葱煎生面

Crispy Noodle with Prawn in Ginger, Onion and Egg White Sauce 生姜タマネギ卵白ソースがけ大エビ 入りクリスピーヌードル

小 中 大 Small \$26 Medium \$39 Large \$52

### 夫妻肺片牛腩面

Beef Tendon Soup Noodle with Sliced Beef and Tripe in Chilli Sauce 牛肉スライスと胃袋のチリソースがけ 牛すじ麺

每份 Per Order (注文ごと) **\$14** each

# 原粒鲍鱼五谷炸泡饭★ Crispy Brown Rice with Two-head Abalone in Superior Stock

干し大鮑とサクサク玄米ごはん入 り高級スープ

每份 Per Order (注文ごと) \$78 each



# Dim Sum & Snacks

飲茶&スナック

只限午市 Available for lunch only (ランチのみ)

## 那些年烧腩卷 🛫

Steamed Signature Pork Belly Roll with Taro and Chinese Mushroom

タロイモとキノコ添え特製ポークベリー ロールの蒸し物

3个 (3Pieces) (3個) \$6.2



# Dim Sum & Snacks / 飲茶&スナック



古法萝卜糕 **)** Stir-fried Carrot Cake with XO Sauce 大根餅の自家製XO醤炒め

每份

Per Order (注文ごと) \$12.8 each

鲍鱼仔烧卖 Steamed "Siew Mai" with Diced Abalone 鮑入りシュウマ

3个 3 Pieces (3個) \$7.2

生煎凤肝鸭包仔 Pan-fried Bun with Duck Meat and Goose Liver Sauce 鴨肉入り焼き万頭のフォアグラソース

3个 3 Pieces (3個) **\$6.2**  莲藕夹心鱼茸饼 Pan-fried Lotus with Minced Fish 焼きレンコンスライス魚のすり身餡

3个 3 Pieces (3個) \$6.2

松露上素饺 Steamed Vegetarian Dumpling with Black Truffle 蒸し餃子のトリュフル餡

3个 3 Pieces (3個) \$6.8

芋丝腊味坊 ● Fragrant Taro Cake with Waxed Meat 金華ハム入りヤムケーキ

3个 3 Pieces (3個) \$6.8

# Dim Sum & Snacks / 飲茶&スナック



潮州紫薯炸油果 Deep-fried Peanut Cake in "Teochew" Style 潮州風ピーナッツケーキ

3个 3 Pieces (3個) \$6.2

売茜虾饺皇 Prawn Dumpling with Coriander 香菜入り蒸し海老餃子

3个 3 Pieces(3個) \$6.8 梅菜叉烧包 "Char Siew" Bun with Preserved Vegetables 野菜入り叉焼パン

3个 3 Pieces(3個) \$6.2







Desserts デザート

## 莲子丸子茶

蓮子スープ, ミニもち米ボール付き

每份 Per Order (注文ごと) \$6 each

## 桃胶一品露

季節果物、レンコン種、 雪茸と桃膠のゼリー

每份 Per Order (注文ごと) \$8 each



## Desserts / デザート



杏汁桂花糕 Osmanthus Jelly with Almond 杏仁豆腐の金木犀ゼリー

3个 3 Pieces (注文ごと) **\$6.8** 

## 冰花炖燕窝

Double-boiled Bird's Nest with Rock Sugar 燕の巣と氷砂糖の蒸しスープ

每份(冷/热) Per Order(注文ごと)**\$68 each** (Hot/Cold)

### 精美三式甜点

"Dou Hua" Trilogy of Desserts デザートの三点盛り

每份 (冷/热) Per Order (注文ごと) **\$14.8 each** 

#### 豆沙锅饼

Sichuan Pancake with Red Bean Paste あずきあん入り四川風パンケーキ

每份

Per Order (注文ごと) \$16 each

#### 黄金大煎堆

Giant Deep-fried Sesame Ball ジャンボ揚げ団子

每份

Per Order (注文ごと) \$12 each

### 红莲炖雪蛤

Double-boiled Hasma with Red Dates ハシマとナツメの薬膳スープ

毎份(冷/热) Per Order(注文ごと)**\$14 each** (Hot/Cold)

#### 雪糕紫米甜豆花♥

Homemade Purple Rice Bean Curd with Ice Cream

紫米の豆花とアイスクリーム

每份

Per Order (注文ごと) \$12 each

## Desserts / デザート



## 绿茶炸汤圆 🌻

Green Tea Glutinous Rice Ball with Egg Custard カスタードクリーム入り緑茶餅揚げ団子

4个

4 Pieces (4個) \$10.8

# 秘制龟苓膏 Herbal Jelly with Honey 亀ゼリー

每份

Per Order (注文ごと) \$6.8 each

## 杨枝甘露

Chilled Mango Sago Cream 冷やしマンゴとサゴヤシのデザート

每份

Per Order (注文ごと) \$6.8 each

### 红豆紫米甜豆花 ★

Homemade Purple Rice Bean Curd with Red Bean つぶ餡のせ紫米の豆花

每份

Per Order (注文ごと) \$6.8 each

## 酥炸麻圆

Crispy Sesame Glutinous Rice Ball 胡麻団子

4个

4 Pieces (4個) \$6.8

## 芒果布丁

Chilled Mango Pudding 冷やしマンゴープリン

每份

Per Order (注文ごと) \$6.8 each



Beverages デザート

Beer / ビール



日本麒麟啤酒 Kirin

キリン・ビール

每杯

Per Glass (グラスごと) \$14

喜力啤酒 Heineken ハイネケン・ビール

每杯 Per Glass (グラスごと) **\$14**  青岛啤酒 Tsingtao 青岛ビール

每杯

Per Glass (グラスごと) \$13

虎标啤酒 Tiger

タイガー・ビール

Per Glass (グラスごと) \$13

## Chinese Wine / 中国酒



浙江女儿红酒 Pagoda Nu Er Hong, Zhejiang 浙江省女児紅酒紹興酒

每瓶 Per bottle (一本) \$98 浙江绍兴花雕酒 Pagoda Hua Tiao Jiu, Zhejiang 浙江省紹興花彫酒紹興酒

每瓶 Per bottle (一本) \$92

## Fresh Juices / ジュース類



西瓜汁 Watermelon スイカジュース

每杯

Per Glass (グラスごと) \$9

酸柑汁 Lime

ライムジュース

每杯

Per Glass (グラスごと) \$9

鲜橙汁 Orange

オレンジジュース

每杯

Per Glass (グラスごと) \$9

芒果汁 Mango

マンゴージュース

每杯

Per Glass (グラスごと) \$9

## Soft Drinks & Mineral Water / 炭酸飲料&ミネラルウォーター



普娜矿泉水 Acqua Panna アクアパンナ

圣培露矿泉水 San Pellegrino サンペレグリノ

每杯

Per Glass (グラスごと) \$7.8

每杯

Per Glass (グラスごと) \$7.8

可口可乐 Coke

コカコーラ

每杯

Per Glass (グラスごと) \$7

健怡可乐 Coke Light コークライト

每杯

Per Glass (グラスごと) \$7

雪碧 Sprite スプライト

每杯

Per Glass (グラスごと) \$7

## Coffee & Tea / コーヒー & 紅茶類



香浓咖啡 Freshly Brewed Coffee 煎りたてコーヒー

每杯

Per Glass (グラスごと) \$8

香味洋茶 English Tea イングリッシュティー

每杯

Per Glass (グラスごと) \$6

咖啡拿铁 Café Latte カフェラテ

每杯

Per Glass (グラスごと) \$8

泡沫香浓咖啡 Cappuccino カプチーノ

每杯

Per Glass (グラスごと) \$8

冰乌龙茶 Iced Oolong Tea アイスウーロン茶

每杯

Per Glass (グラスごと) \$6