



四川料理の伝統を守りながら、  
京風にあっさりとした味付けにこだわる「四川」から  
京の四季の魅力を、それぞれ趣の異なるお料理でお届け。  
旬の食材を、自慢の中国料理でぜひお楽しみください。



蒼春麗菜ランチコース

## ランチのご案内

11:30~14:30 (L.O. 14:00)

2024年3月1日(金)~5月31日(金)

【平日限定】

**四川チョイスランチ** ¥3,300

- 【前菜】クラゲの冷菜、蒸し鶏の怪味ソースかけ、蒸し鶏のジンジャーソースかけ など5種より1品
- 【スープ】えだまめのとろみスープ
- 【主菜】小海老と紋甲烏賊のあっさり塩味炒め、白身魚と帆立貝柱のネギ風味蒸し など4種より1品
- 【飲茶】小籠包、飲茶二種盛合せ など4種より1品
- 【麵・飯】中華粥、しらすとレタスの炒飯 など4種より1品
- 【点心】ティラミスプリン、杏仁豆腐 など9種より2品

【平日限定】

**四川麻婆豆腐ランチ** ¥2,500

- ・スープ
- ・月替りの主菜 4種より1品
- ・京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯

**土・日・祝日限定のお得なランチはこちら！**  
ホリデーチョイスランチ(全6品) ¥3,500  
ホリデー麻婆豆腐ランチ(全6品) ¥3,500

そう しゅん れい さい

**蒼春麗菜ランチコース** ¥4,800

- ・冷菜盛合せ
- ・蟹肉とアオサ海苔のフカヒレスープ
- ・鮑と有頭海老の蒸しもの
- ・白身魚の素揚げ 黒酢ソース
- ・飲茶二種盛合せ
- ・しらすとレタスの炒飯
- ・デザート二種盛合せ

※特別料金のため、各種割引は適用外となります。

中国料理「四川」B1F

ご予約・お問合せ

**075-662-7956** 10:00~20:00

〒601-8412 京都市南区西九条院町17

都ホテル 京都八条

ホテルHPから  
ネットでもご予約  
いただけます ▶

