

四川美食

2020
|
2021

Luxury modern Chinese course of seasonal ingredients

季節の食材を使った贅沢なモダン中華コース

お一人様/税込

¥1,000

お二人様よりご予約頂けます

ゆったり過ごせる
3時間制



大皿ではなく、取り分けてお出しします

アミューズ・フォアグラの紹興酒テリースとカシューナッツの黒糖飴炊き

前菜

・前菜5種盛

○よだれ鶏 ○鮮魚のカルパッチョ ○米沢豚の炭火又焼
○中華腸詰めとブルーチーズのコロッケ ○クラゲの冷菜

スープ

・すっぽんの薬膳スープ

海鮮

・アオリイカの青山椒炒め

点心

・鱈白子の春巻き 自家製唐墨をかけて

フカヒレ

・毛鹿鮫の煮込み上湯スープ仕立て

肉

・国産黒毛和牛のステーキ 麻辣ソース

野菜

・セリと自家製干し肉の強火炒め

食事

・四川麻婆豆腐 又は 蛤塩そば

デザート

・紹興酒プリン

中国茶

・白桃烏龍茶

お飲み物はコースに含まれておりません。別途飲み放題2,000円(L.O120min)をご注文頂けます。

季節の食材と 黒毛和牛 鉄板焼きコース

・前菜5種盛合せ

- よだれ鶏 ○クラゲの冷菜
- 米沢豚の低温又焼 ○里芋のフリット
- つぶ貝の実山椒ソース

・鴨出汁菜膳スープ

・鴨と下仁田ネギの焼売

・サワラ柚庵焼き 紹興酒の香り ゆり根団子

・吉切鮫の煮込み 玉子豆腐を添えて

・国産黒毛和牛炭火焼き 黒胡椒ソース

・鱈白子の麻婆豆腐 又は 海鮮塩焼きそば

・季節のフルーツをあしらった杏仁豆腐

お一人様/税込

¥8000

イメージです



定番中華と米沢豚の鉄板焼きコース

お一人様/税込

¥5000

前菜 ・前菜4種盛合せ

- よだれ鶏 ○牛タンの紹興酒漬
- つぶ貝の実山椒ソース ○クラゲの冷菜

点心 ・鴨と下仁田ネギの焼売 ・海老焼売

野菜 ・アンコウの四川唐辛子炒め

肉 ・米沢豚の鉄板焼き 豆鼓ソース

食事 ・海老塩ワンタン麵

デザート ・杏仁豆腐

コースはお料理を取り分けてお出します

各コース2名様から承ります。お飲み物はコースに含まれておりません。別途飲み放題2,000円(L.O120min)をご注文頂けます。

中華の定番6品宴会プラン

5000円プラン (お一人様/税込)

飲み放題90分付 6名様より要予約

- ・よだれ鶏
- ・フレッシュ搾菜と季節野菜のさっぱり和え
- ・焼売
- ・海老のチリソース炒め
- ・バルサミコを使った黒酢豚豚
- ・オイスターソース焼きそば



RIBAYON
アタック
TEPPAN CHINESE BAR & PING PONG

TEL.03-3548-0840

LUNCH 月～土 11:30 - 15:00 [14:30 l.o.]

DINNER 月～金 17:30 - 23:30
[22:30 FOOD l.o. / 23:00 DRINK l.o.]

土 17:30 - 22:30
[21:30 FOOD l.o. / 22:00 DRINK l.o.]

日曜定休 土曜日不定休のため、ご来店の際はお電話にてお問い合わせください。 ribayonattack.com

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3-4-4 OVOL日本橋・三井ガーデンホテル日本橋プレミア B1F