

四川豆花 UOB

SI CHUAN DOU HUA UOB



レストランからの眺め



お食事内容(イメージ)



レストランの様子

レストラン情報

| | | | |
|--------|---|-------|---------------------|
| 住所 | 80 Raffles Place #60-01 UOB Plaza Singapore 048624 | | |
| ロケーション | UOBプラザ60階 | | |
| ウェブサイト | http://www.sichuandouhua.com/restaurants/Pages/TOP-of-UOB-Plaza.aspx | | |
| 料理 | 四川料理、香港料理 | 言語 | 英語・中国語・日本語(日常会話程度) |
| クラス | ★★★★★ | 予約 | 要 |
| 電話 | 65356006 | カード | VISA, MASTER, JCB |
| 営業時間 | 11.30am - 2.30pm / 6.30pm - 10.30pm | 服装 | なし |
| 休業日 | 年中無休 | 喫煙 | 館内禁煙 |
| RMKS | | 総席数 | 500 |
| | | 階数 | 60階 |
| | | 個室 | 1部屋(20名) 3部屋(10名)有料 |
| | | 貸切案 | N/A |
| | | お勧め人数 | FIT/GIT |

MENU

スタンダード デイナー(min.2pax)

Four Delicacies Combination
前菜 4種(当日シェフが決めます)
Braised Shark's Fin Soup with Crabmeat
蟹身入りフカヒレスープ
Silver Cod Fish Fillet in Sweet Wine Sauce
鱈の甘口ワインソース和え
海鮮スープ
Beancurd with Spicy Minced Meat Sauce
麻婆豆腐
Stir-fried Baby Kai Lan with Garlic
カイランのガーリック炒め
Oriental Fried Rice
チャーハン
Fresh Mango Pudding
マンゴープリン
COMPLIMENTARY EIGHT TREASURES TEA
八宝茶

デラックス デイナー(min.2pax)

Six Delicacies Combination
前菜 6種(当日シェフが決めます)
Braised Shark's Fin Soup with Crabmeat
蟹身入りフカヒレスープ
STEAMED SOON HOCK IN SOYA SAUCE
ハゼの醤油蒸し
STIR-FRIED PRAWN WITH GARLIC AND CHILI
海老のガーリックとチリの炒め物
BRAISED MUSHROOM WITH SEASONAL VEGETABLE
マッシュルームと野菜の煮物
SICHUAN DAN DAN NOODLE
四川坦々麺
HOMEMADE FINE BEAN CURD WITH WOLFBERRY
自家製杏仁豆腐
COMPLIMENTARY EIGHT TREASURES TEA
八宝茶

お茶入れ曲芸の様



ドリンク代金(目安) 税・サ別

ビール: \$11.50(1缶)、\$46(1ジャグ)
ワイン: 16.50(1グラス)、\$82.50(1ボトル)
持ち込み料: \$35(1ボトル)
ソフトドリンク: ミネラルウォーター、オレンジジュース 各\$8

◆SMI現地駐在員のコメント◆

アジア各国で名の知れた四川料理のレストランです。UOB ビルの60階で眺めもよく、人気がございます。
週末・祝日は結婚式がよく行なわれているため早めの予約が必要です。曲芸のお茶入れパフォーマンスが喜ばれております。

※情報は予告なく変更する場合があります(特にメニューとドリンク代)。

更新日: 2017年6月18日