

中島屋の厨房でなければ 作れない味があります。

中島屋四川飯店の味を決めているのは、中島屋にしかない調味料たちです。テーブルに置かれた辣油も、海老のチリソース煮の隠し味になる酒釀も、伝統の味を受け継ぐ料理人たちが手間を惜しまず一から作っています。その一つが別のものになっただけで、味が決まらなくなってしまいます。核となる調味料がゆるぎなく定まっていれば、その組み合わせで無限のおいしさが生まれます。食材や調理法が時代と共に変わっても、厨房に並んだ二十種以上の調味料だけは、それを並べる順番さえも決して変えません。1973年の開業以来、そしてこれからも受け継がれていく調味料たちには、中島屋の「心をこめる」信念が息づいています。どうぞゆっくりとお食事をお楽しみください。

1

前菜

Appetizers



冷菜三種盛り合わせ(棒々鶏・クラゲ・季節の一品)

三色拼盆 Combination Platter of Shredded Chicken, Jellyfish and Seasonal Special

棒々鶏にクラゲの甘酢、そして季節の一品を彩り良く盛り合わせて。



小盆 3,000円 / 中盆 4,200円

2



よだれ鶏

口香鶏
Cold Steamed Chicken with Spicy Sauce

垂涎ものおいしさからこの名が付いた
四川料理の逸品。

びりりと辛いソースが癖になります。



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

4



棒々鶏(バンバンジー)

棒々鶏
Shredded Chicken with Chili Sauce

自家製の棒々鶏ソースでお召し上がりください。



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

5



鶏肉の冷菜 葱ソース

蒸鶏
Cold Steamed Chicken with Green Onion Sauce

柔らかな鶏肉を、自家製の葱ソースで
お召し上がりください。



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

9



海鮮サラダ

海鮮沙拉
Seafood Salad

焼津鰹節と玉ねぎを使用した中島屋オリジナル
ドレッシングでお召し上がりください。



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

10



ザーサイ

榨菜
Chinese Pickles



400円

11

海鮮料理

Seafood



大海老の四川チリソース煮

乾焼明蝦 Braised Prawns with Chili Sauce

海老のチリソース煮は四川飯店不動の人気。食べ応え満点の大海老の食感をお楽しみください。小盆 2,800円 / 中盆 3,900円



12



やわらかアワビの旨煮

紅焼鮑魚

Braised Abalone with Soy Sauce

食感豊かなアワビを

白湯醤油ベースのスープで煮込んだ、

うま味たっぷりの一品です。



小盆 6,000円 / 中盆 8,400円

13



小海老の四川チリソース煮

乾焼蝦仁 Braised Shrimps with Chili Sauce



小盆 2,100円 / 中盆 2,900円

14



小海老のマヨネーズソース

蛋黄醬蝦仁
Mayonaised Shrimps



小盆 2,100円 / 中盆 2,900円

※季節によって野菜などの食材が変わります。※表示価格は消費税・サービス料込みの価格です。

16



上海蟹味噌入り フカヒレスープ

蟹肉魚翅湯

Shark Fins and Crab Meat Soup

上海蟹味噌とフカヒレを贅沢に使い、

味わいも濃厚に仕上げた豊潤なスープです。



小盆 4,100円 / 中盆 5,700円

17



イカと野菜の 四川辛子香料炒め

魚香墨花

Sauteed Cuttlefish with Chili Sauce

柔らかいイカと季節野菜を香料の香りが効いた

特製のタレで仕上げました。



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

18



イカと野菜の 塩味炒め

鮮溜墨花
Sauteed Cuttlefish with Salt



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

19



イカと野菜の オイスターソース炒め

蠔油墨花
Sauteed Cuttlefish with Oyster Sauce



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

21



フカヒレの姿煮

紅焼排翅
Braised Shark Fins



時 価

小盆(1~3)名様 中盆(3~5)名様 辛いお料理 〻 アレルギー表示 〻 卵 〻 乳 〻 小麦 〻 ピーナッツ 〻 海老 〻 蟹

海鮮料理

Seafood

23



ホタテと小海老の XO醬炒め

極醬雙鮮
Sauteed Scallops and Shrimps with XO Sauce
ホタテ、小海老、季節野菜をXO醬で炒めました。



小盆 2,900円 / 中盆 4,000円

100



蟹肉の豆鼓炒め

豆鼓雪蟹
Sauteed Snow Crab with Seasoned Soybeans
ズワイ蟹を豆鼓で香り高く仕上げた逸品です。



小盆 4,800円 / 中盆 6,800円

24



ホタテと野菜のミルク煮

奶油扇貝
Braised Scallops and Vegetables with Cream Sauce



小盆 2,900円 / 中盆 4,000円

25



ホタテと野菜の オイスターソース炒め

蠔油扇貝
Sauteed Scallops with Oyster Sauce



小盆 2,900円 / 中盆 4,000円

94



白菜の干し貝柱煮込み

干貝津白
Stewed Chinese Cabbage with Dried Scallops

小盆 1,800円 / 中盆 2,500円

31



肉料理

Pork, Beef and Chicken

黒酢の酢豚

鎮江猪肉 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar Sauce
3種類の酢を使って味わい豊かに仕上げた酢豚。酸味と甘味がバランス良く調和します。



小盆 2,400円 / 中盆 3,400円

32



豚の角煮

青菜扣肉
Braised Pork with Vegetables

八角やシナモンの香り高いソースに漬けた豚バラ肉を蒸籠でやわらかく蒸し煮にします。



小盆 2,900円 / 中盆 4,000円

※ご注文を頂いてからお時間がかかります。

33



甘酢の酢豚

咕啞猪肉
Sweet and Sour Pork with Sweetened Vinegar



小盆 2,100円 / 中盆 2,940円

34



青椒肉絲 (チンジャオロースー)

青椒肉絲
Sauteed Shredded Pork and Green Pepper



小盆 2,200円 / 中盆 2,900円

35



回鍋肉 (ホイコーロー)

回鍋肉片
Sauteed Pork and Cabbage with Szechwan Sauce



小盆 2,200円 / 中盆 2,900円

※季節によって野菜などの食材が変わります。※表示価格は消費税・サービス料込みの価格です。

小盆(1~3)名様 中盆(3~5)名様 辛いお料理 アレルギー表示

93



牛肉の 四川山椒辛子煮込み

水煮牛肉
Steamed Beef in Spicy Sauce

麻(しびれ)辣(辛味)が特徴の四川省の代表的な名菜です。旨味たっぷりの油と牛肉のマリアージュをお楽しみください。



小盆 2,600円 / 中盆 3,640円

95



二種類の四川唐辛子と 鶏肉の炒め

辣子鶏丁
Stir-Fried Diced Chicken with Hot Chili

四川省産二種類の唐辛子、強い辛味が特徴の「満天星唐辛子」と、香り高くスッキリとした辛さが特徴の「朝天唐辛子」で鶏肉を香り豊かに炒めました。



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

37



牛肉の味噌炒め 蒸しパン添え

金醬牛肉
Beef with Pickled Sauce

味噌で炒めたコク深い牛肉とシャキシャキの野菜を蒸しパンに包んでお召上がりください。



小盆 2,500円 / 中盆 3,500円

※蒸しパン枚数 小盆3枚 / 中盆5枚

44



油淋鶏 (ユーリンチー)

油淋鶏
Drip-Fried Chicken

若鶏の半身を高温で香ばしく揚げ、たっぷりの薬味ソースでお召上がりいただけます。



1/2羽 2,600円

※骨つき肉です。
※丸鶏の半身を調理するためご注文を頂いてから25~30分お時間がかかります。

39



牛肉と ニンニクの茎の炒め

蒜苗牛肉絲
Sautéed Shredded Beef with Garlic



小盆 2,300円 / 中盆 3,200円

36



牛肉と野菜の オイスターソース炒め

蠔油牛肉片
Sautéed Sliced Beef with Oyster Sauce



小盆 2,500円 / 中盆 3,500円

40



青椒牛肉絲 (チンジャオロースー)

青椒牛肉絲
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper



小盆 2,300円 / 中盆 3,200円

41



鶏肉とカシューナッツの 四川唐辛子炒め

宮保鶏丁
Diced Chicken and Cashew Nuts with Spicy Sauce



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

42



鶏肉と カシューナッツの炒め

腰果鶏丁
Diced Chicken and Cashew Nuts with Soy Sauce



小盆 2,000円 / 中盆 2,800円

43



鶏肉の唐揚げ

軟炸子鶏
Soft-Fried Chicken

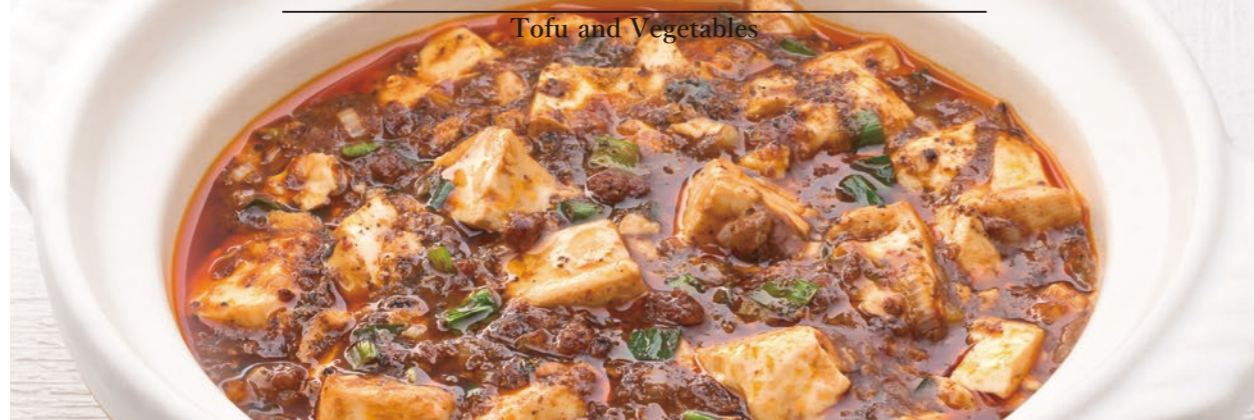


小盆 1,800円 / 中盆 2,500円

45

豆腐・野菜料理

Tofu and Vegetables



激辛陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐 Tofu with Minced Meat and Chili Sauce

手作りの辣油とびりとしびれる辛さの山椒が効いています。土鍋仕立てで熱々をどうぞ。



小盆 1,900円 / 中盆 2,700円

46



麻婆豆腐

麻婆豆腐
Tofu with Minced Meat and Chili Sauce

陳 建民氏より受け継いだ伝統料理。
辛味の中にうま味も感じられ、
時代を超えて人気です。



小盆 1,800円 / 中盆 2,500円

48



カニ玉

芙蓉蟹
Sauteed Crab Meat in Egg



小盆 1,700円 / 中盆 2,400円

50



麻婆茄子 (マーボナス)

肉末茄子
Sauteed Eggplant with Minced Meat



小盆 1,800円 / 中盆 2,500円

51



季節野菜の塩味炒め

鮮炒什景
Sauteed Seasonal Vegetables with Salt



小盆 1,700円 / 中盆 2,400円

52



八宝菜(ハッポウサイ)

八宝炒菜
Sauteed Mixed Meat and Vegetables



小盆 2,300円 / 中盆 3,200円

96



空芯菜の塩味炒め

生炒空芯菜
Stir-Fried Spinach with Salt

※仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。

小盆 1,600円 / 中盆 2,200円

97



ジャガイモの シャキシャキ炒め

生炒土豆
Crisp Sauteed Potatoes

小盆 1,400円 / 中盆 2,000円

99



フカヒレあんかけと 熱々おこげ

魚翅鍋粿
Crisp Rice with Shark Fin Sauce

濃厚に仕上げたフカヒレあんかけを
熱々のおこげと一緒にどうぞ。



小盆 3,500円 / 中盆 4,900円

53



五目あんかけと 熱々おこげ

什景鍋粿
Crisp Rice with Meat and Vegetables

酢と胡椒が効いた醤油ベースの五目あんかけと
おこげの食感をお楽しみください。



小盆 2,400円 / 中盆 3,400円

60

麺

Noodles



中島屋四川飯店特製 酸辣湯麺(サンラータンメン)

酸辣湯麺 Hot and Sour Soup Noodles

中島屋伝統の酸辣湯麺は、酢と自家製辣油のバランスが絶妙な一度食べたら癖になる味です。



小盆 1,400円

61



担担麺

担担麺
Tan Tan Noodles with Red Pepper

香りの良い自家製芝麻醬に、自家製辣油を加えた、辛さの中にもコク豊かな一品です。



小盆 1,400円

62



海鮮入り塩味タンメン

海鮮湯麺
Soup Noodles with Seafood



小盆 1,900円

63



焼豚入りタンメン

叉焼湯麺
Soup Noodles with Roast Pork



小盆 1,600円

64



鶏肉入り塩味タンメン

鶏絲湯麺
Soup Noodles with Shredded Chicken



小盆 1,500円

麺

Noodles

65



五目タンメン

什景湯麺
Soup Noodles with Meat and Vegetables



小盆 1,600円

66



汁なし坦々麺

正宗担担麺
Szechuan Tan Tan Noodles



小盆 1,500円

67



ジャージャー麺

雜醬麺
Mustard Bean Noodles with Ground Meat



小盆 1,400円

68



五目あんかけ 焼きそば

什景炒麺
Sauteed Noodles with Meat and Vegetables



小盆 1,600円

69



五目あんかけ かた焼きそば

什景脆麺
Stir-Fried Noodles with Meat and Vegetables



小盆 1,600円

70



豚肉とニラの あんかけ焼きそば

韭菜肉絲炒麺
Sauteed Noodles with Pork and Leek



小盆 1,600円

73

飯

Rice



海鮮あんかけご飯

海鮮烩飯 Rice with Seafood

魚介と野菜がたっぷり。やさしい塩味のあんかけご飯です。



小盆 2,000円

74



フカヒレあんかけご飯

魚翅烩飯
Rice with Shark Fin Sauce

フカヒレを白湯スープで
とろりと煮込んであんかけに仕立てた、
贅沢なご飯です。



小盆 3,200円

75



五目あんかけご飯

什景烩飯
Rice with Meat and Vegetables



小盆 1,600円

76



牛肉入りあんかけご飯

牛肉烩飯
Rice with Beef and Vegetables



小盆 1,600円

77



海鮮中華粥

海鮮粥
Seafood Congee



小盆 1,700円

飯

Rice

98



蟹肉入りあんかけ炒飯

芙蓉蟹炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Egg
Thick Starchy Sauce

しっとり仕上げた炒飯を、
蟹の旨味たっぷりの卵白で仕上げた
フワフワの餡と一緒に楽しみください。



小盆 2,000円

79



小海老炒飯

蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimps

ふりふりの海老入り、しっとり仕上げた炒飯です。



小盆 1,500円

78



蟹肉炒飯

蟹肉炒飯
Fried Rice with Crab Meat



小盆 1,600円

80



五目炒飯

什景炒飯
Fried Rice with Mixed Meat and Vegetables



小盆 1,400円

82



ご飯

白飯
Rice

250円

54

湯

Soups



アワビ入り芙蓉スープ

芙蓉鮑片湯 Abalone Soup with White Egg

アワビを薄くスライスし、卵白を溶いた塩味のスープと合わせて。やさしい味わいです。



小盆 4,200円 / 中盆 5,900円

55



トウモロコシのスープ

粟米上湯
Sweet-Corn Thick Soup

小盆 1,700円 / 中盆 2,400円

56



野菜の玉子スープ

蛋花湯
Vegetables and Egg Dropped Soup

小盆 1,500円 / 中盆 2,100円

83

点心

Dim Sum



フカヒレ蒸し餃子(2個)

魚翅餃子 Steamed Shark Fin Dumpling

フカヒレを包んでふっくら蒸し上げた餃子です。コリコリした食感をお楽しみください。



1,200円

84



春巻(2本)

春捲
Spring Roll

パリパリの皮の中にはジューシーで風味豊かなあんがたっぷり。一番人気の点心です。



600円

85



小籠包(2個)

小籠包
Xiaolongbao (Soup Dumpling)

600円

86



焼売(2個)

玻璃焼売
Szechuan Style "Shao-mai"

600円

87



中華蒸しパン(2個)

花捲
Steamed Bread

600円

88



やわらか杏仁豆腐

正式杏仁 Creamy Almond Pudding

品の良い甘味と香り、なめらかな食感。素直なおいしさを大切にした杏仁豆腐です。



500円

89



胡麻団子(2個)

芝麻球
Deep-Fried Sesame Dumpling

香ばしい胡麻の風味とこしあんの甘味を
バランス良く仕上げた揚げ胡麻団子です。



400円

92



バニラアイスクリーム 季節のソースがけ

冰淇淋
Vanilla Ice Cream

食後にさっぱりと。
時期によりソースの内容は異なります。



500円

※季節によって野菜などの食材が変わります。※表示価格は消費税・サービス料込みの価格です。

アレルギー表示 卵 乳 小麦 ピーナッツ 海老 蟹

中島屋ホテルズ 中国料理最高顧問

陳 建太郎

1979年、東京生まれ。

日本に四川料理を広めた四川料理の父 陳建民を
祖父に、中華の鉄人 陳建一を父に持つ。

「赤坂 四川飯店」に入社後、2005年に四川省成都市
「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。帰国後は
「赤坂 四川飯店」に勤務する傍ら、「四川飯店」三代
目として、メディアやイベント出演など幅広く活動して
いる。2014年、シンガポールに初の海外店舗
「Shisen Hanten by Chen Kentaro」を出店。2016年
から7年連続、シンガポール版ミシュランガイドで星を
獲得。



左:二代目最高顧問 陳 建一
右:現最高顧問 陳 建太郎

初代陳建民氏、二代目陳建一氏に続き、親子三代に
渡り中島屋四川飯店の顧問を務めていただいております。