



静岡四川飯店 開業 50 周年記念

メニュー登場



牛肉の 四川山椒辛子煮込み

水煮牛肉

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 2,400円 / 中盆 3,600円

二種類の四川唐辛子と 鶏肉の炒め

辣子鶏丁

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 1,900円 / 中盆 2,700円



空芯菜の塩味炒め

生炒空心菜

空心菜をニンニクと塩できつと炒めました。シャキッとした食感をお楽しみください。

小盆 1,600円 / 中盆 2,300円



白菜の干し貝柱煮込み

干貝津白

白菜を干し貝柱の旨味たっぷりのスープでじっくり煮込んだ逸品です。

小盆 1,500円 / 中盆 2,200円

