



中島屋四川飯店
NAKAJIMAYA SICHUAN RESTAURANT

新・喜歓コースが登場
康楽から進化した、

シーファン
喜歓 ディナーコース
5,500円



— MENU —

前菜五種盛り合わせ / 上海蟹入りフカヒレ煮込みスープ
大海老の四川チリソース煮 ミルクパン添え
中島屋四川飯店人気の春巻き / こだわりの自家製黒酢酢豚
四川伝統麻婆豆腐と白飯
(※+300円で白飯を炒飯に変更いただけます)
杏仁豆腐と胡麻団子 / コーヒーまたは紅茶

※写真はイメージです。※価格はサービス料及び税金込みです。



前菜五種盛り合わせ / 上海蟹入りフカヒレ煮込みスープ
大海老の四川チリソース煮 ミルクパン添え
中島屋四川飯店人気の春巻き / こだわりの自家製黒酢酢豚
四川伝統麻婆豆腐と白飯
(※+300円で白飯を炒飯に変更いただけます)
杏仁豆腐と胡麻団子 / コーヒーまたは紅茶

※写真はイメージです。※価格はサービス料及び税金込みです。

喜歓コースの魅力

四川飯店の名物を味わい尽くす



四川飯店の人気メニューを贅沢に盛り込んだ、至福の全8品コース

1位

点心部門

春巻き

中島屋四川飯店の3店舗で
年間販売数1万本の大人気
春巻きです。



1位

海鮮部門

大海老の
四川チリソース煮

陳健民氏が日本人の
味覚に合わせて考案した
中華料理です。



5位

海鮮部門

上海蟹入り
フカヒレ煮込みスープ

上海蟹の深いコクが広がる
自慢のフカヒレスープは
四川飯店の隠れた名品。



1位 2位

デザート部門

杏仁豆腐と胡麻団子

柔らかでなめらかな杏仁
豆腐と周りはカリカリ、
中はモチモチの胡麻団子。



1位

豆腐・野菜部門

四川麻婆豆腐

2種の豆板醤と四川唐辛子
の自家製ラー油、花椒油
で香り高く仕上げた伝統
の一品です。



1位

肉部門

黒酢酢豚

ヴィンコットとバルサミ
コ酢を使用したフルーツ
ソースのような味わいの
黒酢酢豚です。



静岡四川飯店

Gardens
焼津四川飯店 & ガーデンズ

Gardens
藤枝四川飯店 & ガーデンズ