

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うのです。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。 ぴ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 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 小盆 2,000円 / 中盆 2,800円



6 静岡四川飯店限定 豚肉の辛味ニンニクソース 雲白肉 Sliced Pork in Garlic Chili Sauce  
たなびく雲に見立てて薄くスライスした豚肉を、辛味の効いたソースで仕上げます。 小盆 2,400円 ※ご注文を頂いてからお時間がかかります。



7 静岡四川飯店限定 ピータン 松花皮蛋 Century Eggs 小盆 1,300円 / 中盆 1,800円



8 静岡四川飯店限定 クラゲの冷菜 海蜇皮 Jellyfish in Sweetened Vinegar Sauce 小盆 2,800円 / 中盆 3,900円



9 海鮮サラダ 海鮮沙拉 Seafood Salad 小盆 2,000円 / 中盆 2,800円



10 ザーサイ 榨菜 Chinese Pickles 400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 卵 乳 小麦 ピーナッツ 海老 蟹

11

# 海鮮料理

Seafood



## 大海老の四川チリソース煮

乾燥明蝦 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

乾燥蝦仁 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

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

# 海鮮料理

Seafood

23



## ホタテと小海老の XO醬炒め

極醬雙鮮  
Sautéed 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

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  
Sautéed 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

27



## 静岡四川飯店限定 ナマコの酢辛味煮

酸辣海參  
Braised Sea Cucumber with Spicy Vinegar



小盆 4,500円 / 中盆 6,300円

28



## 静岡四川飯店限定 ナマコの醤油煮

紅燒海參  
Braised Sea Cucumber with Soy Sauce



小盆 4,500円 / 中盆 6,300円

100



## 蟹肉の豆鼓炒め

豆鼓雪蟹  
Sautéed Snow Crab with Seasoned Soybeans



小盆 4,800円 / 中盆 6,800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  
Sautéed 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  
Sautéed 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

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し上がりください。



小盆 2,500円 / 中盆 3,500円

※蒸しパン枚数 小盆3枚 / 中盆5枚

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

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

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し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。

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

ツマージャン  
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

71



## 静岡四川飯店限定 酢と胡椒の とろみタンメン

酸辣姜湯麺  
Vinegar and Pepper Soup Noodles



小盆 1,600円

72



## 静岡四川飯店限定 ザーサイと 豚肉入りタンメン

榨菜肉絲湯麺  
Soup Noodles with Chinese Pickles and Pork



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

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

## 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



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

58



## 静岡四川飯店限定 酢と胡椒のとろみスープ

酸辣湯  
Vinegar and Pepper Soup



小盆 1,500円 / 中盆 2,100円

59



## 静岡四川飯店限定 ザーサイと豚肉のスープ

榨菜肉絲湯  
Chinese Pickles and Pork 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

※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

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。