

名店の味



中華料理の鉄人 陳建一監修

陳建一は初めて日本に四川料理を広めた、四川料理の神様と呼ばれていた故陳建民氏の長男。現在、四川飯店オーナーシェフをしながら日本中国料理協会の会長を務め、書籍、料理学校の講師など幅広く活躍中。

赤坂四川飯店は、お気軽にご利用いただけるテーブル席やお集まりに便利な宴会場、グループ貸切りでご利用いただける個室など、さまざまな食空間をご用意して皆様のご利用をお待ち申し上げております。



**1 〈四川飯店〉 陳建一料理セット** お届けご希望日  
 申込番号 **P 8825-01** 冷凍  
 ・セット内容:餃子×12、フカヒレ入りスープ250g・八宝菜150g・大エビチリソース150g・四川麻婆豆腐150g・酢豚150g・チンジャオロース150g各2  
 ・加工地:日本  
 小麥・卵・乳・エビ



M23

名店の味



横浜中華街で人気の中華まんを、食べやすい中サイズにしました。また、江戸清オリジナルのレシピで丁寧に仕上げたお料理もお奨めの一品です。



**2 〈江戸清〉 中華詰合せ** お届けご希望日  
 申込番号 **P 8824-01** 冷凍  
 ・セット内容:フタまん120g×3、クルミ入り黒ゴマあんまん100g・黒酢豚170g・麻婆茄子170g・エビチリソース170g・フカヒレ入りスープ150g各2  
 ・賞味期間:要冷凍で55日間  
 ・加工地:日本  
 小麥・卵・エビ・カニ



本場の中国料理の真髄を追求し、4大中国料理、北京・上海・四川・広東を明確に表現することで、皆様に料理の深みを堪能していただけます。そして、従来の一般的な家庭中国料理から付加価値の高い本格的な料理までバラエティに富んだ中国料理を提供してまいります。



**3 〈四陸〉 中華料理・焼売セット** お届けご希望日  
 申込番号 **P 8825-02** 冷凍  
 ・セット内容:ころころ海老大焼売50g・神戸大焼売50g各8、野菜たっぷり八宝菜150g・酢豚170g・エビチリソース150g・チンジャオロース150g・海鮮あんまんとスープ250g各2  
 ・賞味期間:要冷凍で55日間  
 ・加工地:日本  
 小麥・卵・乳・エビ



全商品無添加、化学調味料不使用、アレルギー対応食品の取扱いをしております。  
 自治体によるアレルギー表示が義務付けられている食品は、アレルギー表示がなされていない商品も含まれております。  
 詳細は各商品パッケージに記載しております。アレルギー表示がなされていない商品も含まれております。ご了承ください。

M24