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醸も、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。

N Gardens 焼津四川飯店 & ガーデンズ　N Gardens 藤枝四川飯店 & ガーデンズ

2023.3

1

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 2,700円／中盆 3,900円

2

よだれ鶏

口香鶏
Cold Steamed Chicken with Spicy Sauce

垂涎もの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 1,800円／中盆 2,500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下さい。

小盆 1,700円／中盆 2,600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 1,800円／中盆 2,500円

9

海鮮サラダ

海鮮沙拉
Seafood Salad

玉ねぎ、人参、大葉等が入った自家製の
野菜ドレッシングでお召し上がりください。

小盆 1,800円／中盆 2,500円

10

ザーサイ

搾菜
Chinese Pickles

300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

大海老の四川チリソース煮

乾燒明蝦　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 2,300円／中盆 3,300円

12

やわらかアワビの旨煮

紅燒鮑魚
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 4,900円／中盆 6,800円

13

小海老の四川チリソース煮

乾燒蝦仁
Braised Shrimps with Chili Sauce

小盆 1,900円／中盆 2,700円

14

小海老のマヨネーズソース

蛋黄醤蝦仁
Mayonnaised Shrimps

小盆 1,900円／中盆 2,700円

15

大海老の四川唐辛子炒め

宮保明蝦
Sauteed Prawns with Spicy Sauce

小盆 2,300円／中盆 3,300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 3,700円／中盆 5,200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 1,800円／中盆 2,600円

18

イカと野菜の塩味炒め

鮮溜墨花
Sauteed Cuttlefish with Salt

小盆 1,800円／中盆 2,600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 1,800円／中盆 2,600円

21

フカヒレの姿煮

紅燒排翅
Braised Shark Fins

時 価

※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

海鮮料理

Seafood

23

ホタテと小海老の XO醤炒め

極醤雙鮮
Sauteed Scallops and Shrimps with XO Sauce

ホタテ、小海老、季節野菜をXO醤で炒めました。

小盆 2,700円／中盆 3,900円

22

ホタテと黄ニラの 塩味炒め

韮黄扇貝
Sauteed Scallops and Leeks with Salt

小盆 3,000円／中盆 4,200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 2,700円／中盆 3,900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 2,700円／中盆 3,900円

94

白菜の干し貝柱煮込み

干貝津白
Stewed Chinese Cabbage with Dried Scallops

小盆 1,500円／中盆 2,200円

31

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 2,000円／中盆 2,900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込んだ
豚バラ肉を蒸篭でやわらかく蒸し煮にします。

小盆 2,700円／中盆 3,900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

咕咾豬肉
Sweet and Sour Pork with Sweetened Vinegar

小盆 1,900円／中盆 2,700円

34

青椒肉絲 （チンジャオロースー）

Sauteed Shredded Pork and Green Pepper

小盆 1,800円／中盆 2,600円

35

回鍋肉 （ホイコーロー）

回鍋肉片
Sauteed Pork and Cabbage with Szechwan Sauce

小盆 1,800円／中盆 2,600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

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 2,300円／中盆 3,400円

37

牛肉の味噌炒め蒸しパン添え

金醤牛肉
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 2,300円／中盆 3,300円

39

牛肉とニンニクの茎の炒め

蒜苗牛肉絲
Sauteed Shredded Beef with Garlic

小盆 2,000円／中盆 2,900円

36

牛肉と野菜のオイスターソース炒め

蠔油牛肉片
Sauteed Sliced Beef with Oyster Sauce

小盆 2,200円／中盆 3,200円

40

青椒牛肉絲（チンジャオロースー）

※牛肉です。
青椒牛肉絲
Sauteed Shredded Beef and Green Pepper

小盆 2,000円／中盆 2,900円

肉料理
Pork, Beef and Chicken

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 1,800円／中盆 2,600円

44

油淋鶏（ユーリンチー）

油淋鶏
Drip-Fried Chicken

鶏肉に香ばしいカシューナッツを加え、四川唐辛子でピリ辛に。甘酢ソースが相性抜群です。

1/2羽 2,300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 Nutswith Spicy Sauce

小盆 1,700円／中盆 2,500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 1,700円／中盆 2,500円

43

鶏肉の唐揚げ

軟炸子鶏
Soft-Fried Chicken

小盆 1,600円／中盆 2,300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

45

激辛陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐　Tofu with Minced Meat and Chili Sauce

手作りの辣油とぴり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 1,500円／中盆 2,200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 1,400円／中盆 2,100円

48

カニ玉

芙蓉蟹
Sauteed Crab Meat in Egg

小盆 1,500円／中盆 2,200円

50

麻婆茄子（マーボーナス）

肉末茄子
Sauteed Eggplant with Minced Meat

小盆 1,700円／中盆 2,400円

51

季節野菜の塩味炒め

鮮炒什景
Sauteed Seasonal Vegetables with Salt

小盆 1,500円／中盆 2,200円

96

空芯菜の塩味炒め

生炒空芯菜
Stir-Fried Spinach with Salt

空心菜をニンニクと塩でさっと炒めました。
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

※仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。

53

五目あんかけと熱々おこげ

什景鍋粑
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 2,300円／中盆 3,200円

52

八宝菜（ハッポウサイ）

八宝炒菜
Sauteed Mixed Meat and Vegetables

彩り豊かな野菜と肉・魚介を自家製たれで炒めます。
様々な自然の恵みをいただく一品です。

小盆 2,000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

60

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 1,300円

61

坦々麺

担担麺
Tan Tan Noodles with Red Pepper

香りの良い自家製芝麻醤（ツーマージャン）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 1,300円

62

海鮮入り塩味タンメン

海鮮湯麺
Soup Noodles with Seafood

小盆 1,800円

63

焼豚入りタンメン

叉焼湯麺
Soup Noodles with Roast Pork

小盆 1,500円

64

鶏肉入り塩味タンメン

鶏絲湯麺
Soup Noodles with Shredded Chicken

小盆 1,300円

麺

Noodles

65

五目タンメン

什景湯麺
Soup Noodles with Meat and Vegetables

小盆 1,500円

66

汁なし坦々麺

正宗担担麺
Szechuan Tan Tan Noodles

小盆 1,300円

67

ジャージャー麺

雑醤麺
Mustard Bean Noodles with Ground Meat

小盆 1,300円

68

五目あんかけ焼きそば

什景炒麺
Sauteed Noodles with Meat and Vegetables

小盆 1,500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 1,500円

70

豚肉とニラのあんかけ焼きそば

韮菜肉絲炒麺
Sauteed Noodles with Pork and Leek

小盆 1,500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

73

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 1,800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 3,000円

75

五目あんかけご飯

什景烩飯
Rice with Meat and Vegetables

小盆 1,500円

76

牛肉入りあんかけご飯

牛肉烩飯
Rice with Beef and Vegetables

小盆 1,500円

77

海鮮中華粥

海鮮粥
Seafood Congee

小盆 1,500円

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

飯

Rice

78

蟹肉炒飯

蟹肉炒飯
Fried Rice with Crab Meat

身の締まったタラバガニとほのかに甘いズワイガニ、
二種の蟹が味わえる炒飯です。

小盆 1,500円

79

小海老炒飯

蝦仁炒飯
Fried Rice with Shrimps

ぷりぷりの海老入り、しっとり仕上げた炒飯です。

小盆 1,300円

80

五目炒飯

什景炒飯
Fried Rice with Mixed Meat and Vegetables

小盆 1,300円

82

ご飯

白飯
Rice

200円

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

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 3,200円／中盆 4,500円

55

トウモロコシのスープ

栗米上湯
Sweet-Corn Thick Soup

小盆 1,400円／中盆 2,100円

56

野菜の玉子スープ

蛋花湯
Vegetables and Egg Dropped Soup

小盆 1,300円／中盆 1,900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。

1,100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。

500円

85

小籠包（2個）

小龍包
Xiaolongbao (Soup Dumpling)

500円

86

焼売（2個）

玻璃焼売
Szechuan Style “Shao-mai”

500円

87

中華蒸しパン（2個）

花捲
Steamed Bread

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

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。

450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。

450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 建一

日本における中国四川料理の第一人者としてテレビでも活躍。氏の父である陳 建民氏は、麻婆豆腐をはじめとする中国四川料理を初めて日本に紹介した元祖として名高く、1973年の開業より親子二代にわたって中島屋の中国料理最高顧問をつとめています。