

自由が丘駅前の新ランドマーク「JIYUGAOKA MUSE SQUARE」に 中華料理『香華園』が2026年9月17日オープン

気軽なランチからオープン記念特別価格のディナーセットもご用意

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山、代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)は、2026年9月17日(木)に自由が丘駅前の新たなランドマークとして開業する商業施設「JIYUGAOKA MUSE SQUARE(自由が丘ミューズスクエア)」の4階に、中華料理「香華園」をオープンいたします。



『香華園』は、「JIYUGAOKA MUSE SQUARE」内唯一の中華料理店として、厳選した食材と巧みな技法で仕上げる本格中華レストランです。

国内外の料理コンクールで数々の受賞歴を誇り、フォーシーズの中華部門 総料理長を務める木村治郎が全メニューを考案。

自家製ラー油や四川省産豆板醤を用いた名物『四川式 土鍋麻婆豆腐』や『具沢山五目あんかけ焼きそば』などのこだわりの味わいをご提供いたします。

昼はお得なランチメニュー、夜は一品料理やコースをご用意。また、同店名物『焼き餃子』に前菜2種、選べるドリンク1杯がついたお得なセットもおすすめです。

さらにオープンを記念し、料理長おすすめの料理を一度に楽しめる全7品の『華宴コース』を、特別価格3,900円(税込)でご提供いたします。『よだれ鶏』や『海老の紹興酒漬け』など4種を盛り合わせた前菜をはじめ、『小籠包』、『フカヒレスープ』、『北京ダック』、『海老とイカのカラスミ炒め』に、お食事は名物『具沢山五目あんかけ焼きそば』または『麻婆豆腐御膳』からお好みの一品をお選びいただけます。香華園の魅力を存分に味わえる『華宴コース』を、この機会にぜひご堪能ください。

ご家族でのお食事やご友人との集まり、特別な日のご会食まで、幅広いシーンでご利用いただけます。

自由が丘の日常に寄り添う、上質な食空間をお届けしてまいります。



【店舗概要】

店舗名 : 香華園 (コウカエン)
オープン日 : 2026年9月17日(木)
所在地 : 東京都目黒区自由が丘一丁目29番1号 JIYUGAOKA MUSE SQUARE 4階
アクセス : 東急東横線/大井町線「自由が丘」駅前
営業時間 : 11:00~22:00(L.O.21:00) TEL:03-6421-1234
席数 : 48席

【メニュー 一例】

■ おすすめメニュー

- ・ **四川式 土鍋麻婆豆腐** **名物** 1,200円 (小皿 830円)
自家製ラー油、自家製山椒油、四川省産の豆板醤を使用し、仕上げに中国溜まり醤油で味を調えた、奥深い香りと痺れる辛さが特徴のこだわり麻婆豆腐です。
- ・ **具沢山五目あんかけ焼きそば** **名物** 1,480円
7種の野菜に海老、イカ、豚肉、うずらの卵など多彩な具材を使用。香ばしく焼いた麺に自家製醤油あんをたっぷりとかけて提供いたします。
※揚げ麺への変更も可能です
- ・ **香華園名物焼き餃子付き おつまみ3種セット** **店舗限定** 1,480円
セット内容: 焼き餃子3ヶ/本日の中華前菜2種/ジョッキドリンク(下記よりお好きな一杯)

生ビール/ハイボール/レモンサワー/ウーロンハイ/ドラゴンハイボール/ジャスミンハイ/
焼酎ハイボール紹興酒(グラス)凍頂烏龍茶(ポット提供)/珍藏雲南普洱(ポット提供)

名物の焼き餃子と中華前菜をお好きな一杯と。
香華園のおいしさを気軽に楽しめる、ちょい飲みにぴったりのお得なセットです

■ ランチメニュー

- ・ **三菜膳セット** 1,880円～
麻婆豆腐や海老と野菜の塩炒めなど6品から、お好きな料理2品を選んで楽しめる贅沢ランチ
- ・ **一品セット** 1,580円～
油淋鶏や麻婆豆腐、生レバニラ炒めなど4品から、お好きなメイン料理1品を、ご飯や中華スープとともに味わうランチ限定セット
- ・ **麺&半炒飯セット** 1,380円～
担々麺や中華そばなど6種の麺からお好きな1品を選び、炒飯と一緒に味わえるボリューム満点の麺ランチ

■ ディナーセット/プラン

- ・ **華宴コース 全7品** 【事前予約不要】
オープン記念 特別価格 3,900円(通常価格 4,300円)
特別価格での提供期間: 2026年9月17日(木)～11月30日(月) 予定
提供時間: 17時より

冷菜 | 前菜盛り合わせ4種
(よだれ鶏/クラゲの葱生姜和え/海老の紹興酒漬け/葱チャーシュー)
点心 | 小籠包
湯 | フカヒレスープ
逸品 | 北京ダック
海鮮 | 海老とイカのカラスミ炒め
麺飯 | 具沢山五目あんかけ焼きそば(ハーフ) 又は 麻婆豆腐御膳
デザート | ミニ杏仁豆腐 ジャスミン茶

- ・ **華彩セット** 【事前予約不要】 **お一人様 2,680円**
前菜盛り合わせ3種、自家製餃子、油淋鶏サラダ仕立て、エビチリ、四川式 麻婆豆腐とご飯又は海老レタス炒飯、ミニ杏仁豆腐の全6品。
- ・ **パーティープラン** ※要予約 **お一人様 8,000円**
前菜盛り合わせ5種、北京ダック、小籠包と点心、フカヒレの姿煮込み、トロトロ三元豚の黒酢酢豚、海老とイカのカラスミ炒め、具沢山五目あんかけ焼きそば(ハーフ) 又は 四川式 麻婆豆腐とご飯、デザート3種盛り合わせの全8品。



【名物】 四川式 土鍋麻婆豆腐



【名物】 具沢山五目あんかけ焼きそば



【店舗限定】 香華園名物焼き餃子付き おつまみ3種セット



【ランチメニュー】 三菜膳セット



【オープン記念 特別価格/ディナー】 華宴コース

※価格/内容/期間/名称などは変更となる場合があります。 ※価格は全て税込です。

【運営会社フォーシーズ 中華部門 総料理長 木村治郎】

1972年東京都豊島区生まれ

- 武蔵野調理師専門学校を卒業後、陳建一氏の手がける中国四川料理店で約20年間勤務し、料理教室や専門学校での講師、数々の料理イベントや料理本の出版、TV出演等の経験を積む
- スーツアンレストラン陳(渋谷店)料理長、四川飯店(日本橋店)料理長(店長)を経て、華菜樓ルミネ横浜店料理長に就任。2003年香港で開催の全日本中国料理コンクール『熱菜畜禽部門』で特別賞及び銅賞を受賞し、2008年開催の全日本中国料理コンクール『魚介部門』では農林水産局長賞と銀賞を受賞
- また、同年開催のアメリカ産ジャックチーズを使った料理コンクールでは金賞を受賞
- 他にも東京都知事賞を受賞するなど数々の料理コンクールの受賞経歴を持つ
- 食育講師やボランティア活動など積極的に参加している

