

**【一夜限り】シンガポール × 東京の料理長が腕を振るう
「四川豆花飯莊 東京店」秋のスペシャルコラボディナーを開催
ソムリエが約200種のワインから厳選するペアリングコース**

株式会社グリーンハウスフーズが運営する「四川豆花飯莊 東京店（以下、東京店）」は、スペシャルコラボディナー『**四川料理を温故知新する～秋の賞味会～**』を**9月29日（月）**に開催いたします。

今回のコラボレーションは、本国で育ったグローバルな新四川料理として圧倒的な人気を誇る「**四川豆花飯莊 シンガポール本店**」四川料理コンサルタント 曾鋒と、東京店料理長 井上高男が競演する、**一夜限りのスペシャルディナー**。2人の料理長が織りなす洗練された新四川料理を、ソムリエがセレクトした厳選ワインとともにご堪能ください。



■概要 『四川料理を温故知新する～秋の賞味会～』※要予約

◇日時：2025年9月29日（月） 受付 18：00 ～ 19：00

◇コース（全7皿・ワインペアリング付）：税込 22,000円（一般）、税込 20,000円（メンバーズ）

◇予約：ご予約は、公式HPまたはお電話にて承っております（tel. 03-3211-4000）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/sichuandouhua/reserve>

■伝統を守り、進化を遂げたシンガポール四川料理「四川豆花飯莊」

四川料理の特徴は、中国各地の香辛料を使用した麻辣（マラー）味。一般的には辛いイメージですが、四川産の黒酢や豆豉（トウチ）、芝麻醬（チーマー جان）や甜麵醬（テンメンジャン）など辛い調味料も併用することで、多種多様の味付けが生み出され、独特の味と香りが楽しめる料理となっています。

バラエティに富んだ味付けがあることから「**一菜一格、百菜百味**」（一つの料理には一つの品格が、百の料理には百通りの味がある）、「**味在四川**」（味は四川にあり）と称賛される味わいは、海を渡り洗練された料理へと進化しました。

伝統の味と技法を守りつつ、洗練された四川料理を確立した『四川豆花飯莊』。私たちは新たな可能性に挑戦し、常に進化した四川料理の創造を目指しています。



曾鋒（写真左）、井上高男（写真右）

■ワインと四川料理の意外な相性

伝統的な四川料理のみならず広東・上海・北京そしてアジア各国のテイストを加えた幅広い新感覚の四川料理をご提供する「四川豆花飯荘」では、香りを重んじる四川料理に相性の良いワインを自慢のセラーに各種取り揃えております。**常駐するソムリエが、約200種のワインの中からお料理に合うワインセレクトをお手伝い**させていただきます。



■茶藝で楽しむ本場の中国茶

国家資格を持ったティーマスターと呼ばれる茶藝師の芸術的パフォーマンスでお楽しみいただく八宝茶。ジャスミン、紅なつめ、クコ、菊花、氷砂糖、百合根、龍眼、クルミでご用意する四川豆花飯荘の八宝茶は、次の一皿に備え後味を整えるため、茶藝師が何杯でもお注ぎします。時間とともに氷砂糖が溶け出すなど、飲むたびに化する八宝茶と四川料理との抜群のマリアージュをお楽しみください。

■四川豆花飯荘（シセントウホア）東京店

住所：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング6F

電話番号：03-3211-4000

営業時間：[月～土] 11：00～15：00（L.O. 14：30）

17：00～23：00（L.O. 22：00）

[日・祝] 11：00～15：00（L.O. 14：30）

17：00～22：00（L.O. 21：00）

URL：<https://www.sichuandouhua-tokyo.com/>

公式Instagram：https://www.instagram.com/sichuandouhua_tokyo.jp/



【使うほどお得！四川豆花飯荘メンバーズクラブ】 <https://www.sichuandouhua-tokyo.com/members.html>

年一度のお食事券プレゼントをはじめ、当店をご利用いただくほどに、楽しくお得なご優待が満載のメンバーズクラブ。
季節ごとにご案内する賞味会や、シンガポール本店とのコラボイベントなど、クラブメンバー様限定の企画も大好評です。

本件に関する
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 熊谷 萌花
e-mail: kumagaimo@greenhouse.co.jp tel: 03-3379-1249