

11 / 18  
(月)



オリジナル  
油淋鶏

陳建一  
監修



四川飯店



■陳建一(ちんけんいち) 略歴

昭和31年(1956)  
東京に生まれる。

初めて日本に四川料理を広めた、故陳建民(四川料理の神様と呼ばれていた)の長男。大学卒業後、父親の経営する赤坂四川飯店にて修業を開始する。

平成2年(1990)  
父の後を継ぎ赤坂四川飯店社長へ就任。

平成5年(1993)  
「料理の鉄人」に中華の鉄人として出演のほかテレビ及び雑誌、料理学校の講師など幅広く活躍。



オリジナル 油淋鶏

日本における中華の本流「赤坂四川飯店」そのオーナーシェフである「鉄人」陳建一との共同開発によるオリジナル油淋鶏です。醤油ベースにごま油としょうがをあわせた独自のたれが上品な味わいの自信作です。

¥ 710

※写真はイメージです。



横浜中華街で行列ができる老舗の本格中華



# 中華街 横濱大飯店

横浜大飯店  
監修メニューが  
食べられる!

本格中華フェア



11 / 22  
(金)

豚と野菜の  
辛味炒め

¥710





KAN-MESHI CURRY

# 艦めしカレー

## フェア

こだわりの詰まった「艦めしカレー」を再現!

### 【潜水艦せきりゅう】野菜カレー

トマトの酸味が絶妙なカレー  
野菜もたっぷり!



※写真はイメージです。

実施期間：11月28日(木)

650円

### 艦めしカレーとは?

海上自衛隊では、「給養員」という主として調理を専門とする隊員がいます。海上自衛官にとってカレーは元気の源。毎週金曜日に食べるカレーには艦艇や部隊それぞれに工夫があります。こだわりの詰まった「艦めしカレー」を再現!是非ご賞味下さい!



護衛艦「むらさめ」の艦めしカレー



協力：海上自衛隊

潜水艦せきりゅう