



中国料理「四川」 テイクアウトメニュー

11:30~14:00 17:00~20:00

五目入りチャーハンと激辛陳麻婆豆腐	¥1,800	
五目入りチャーハンと小海老のチリソース	¥1,800	
豚ヒレ肉の黒酢酢豚と小海老のマヨネーズソース	¥1,800	
鶏肉の骨抜き唐揚げと焼売(4個)	¥1,600	
豚肉の角煮 蒸しパン付き	¥1,600	
五目入りチャーハン サラダ付き	¥1,200	

ご予約・お問合せ 075-662-7956

※必ず商品シールに記載の消費期限内にお召し上がりください
 ※表示料金には、税金(8%)が含まれております ※写真はイメージです
 ※食物アレルギーなどをお持ちのお客さまは、予めスタッフへお問い合わせください
 ※提供時間は、店舗営業時間に準じ、変更になる場合がございます

その他一部の単品
 テイクアウトメニュー
 もホテルHPでご覧
 いただけます ▶



冷蔵で
2週間
OK!*



※10℃以下で要保存

テイクアウト
できるソース

四撰 ~しせん~

11:30-14:00/17:00-20:00

ご家庭で簡単に本格四川料理の味を楽しめる万能ソース4種がリニューアル!
冷蔵(10℃以下)で2週間日持ちしますので、ご自宅用だけでなくちょっとした手土産にも

いずれも1個 ¥800 / お好み2個セット ¥1,500

■棒棒鶏(バンバンジー)ソース

四川風ピリ辛ごま味噌だれのソース
芝麻醬(チーマー جان)、辣油、ごま油、生姜などで作った
コクのある味わいが特徴です

■怪味醬(カイミージャン)

四川生まれの万能ソース
怪味とは“複雑な味”を意味し、塩味、酸味、甘味、唐辛子の
ピリっとした辛みが絶妙な味わいです

■麻辣醬(マーラージャン)

しびれる辛さの唐辛子油のソース
花椒の華やかな風味としびれる辛さに、唐辛子をあわせ
旨味ある激辛ソースに仕上げました

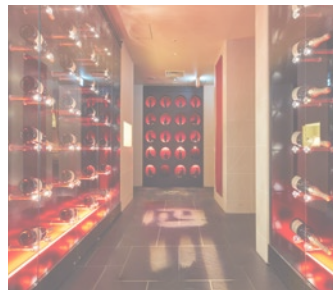
■紅油醬(ホンユージャン)

うまピリ辛ガーリックソース
粒山椒がきいたとろみのある甘醬油で、肉・海鮮・野菜など
幅広い料理に相性抜群です



中国料理「四川」料理長 山崎 泰寛

中国料理に欠かせない万能ソース
4種を撰りすぐってご用意しました。
ぜひ、ご家庭の一品に合わせて
お楽しみください。
各ソースに合う食材やお料理も
ご紹介しております。



※消費税(8%)を含んだ料金です。 ※必ず製造日より2週間以内にお召し上がりください ※提供時間は、店舗営業時間に準じ変更となる場合がございます
※特別料金のため、各種特典・割引の適用はご容赦ください。 ※食品アレルギーにつきましては、予めスタッフへお問い合わせください。 ※写真はイメージです。
※都ホテルズ&リゾートでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っております。

中国料理「四川」B1F

ご予約・お問合せ 直通・10:00~21:00

075-662-7956

〒601-8412 京都市南区西九条院町17

都ホテル 京都八条

ホテルHPから
ネットでご予約
いただけます ▶

