



2018年3月29日(木)  
～特別賞味会のご案内～

# —伝統と洗練の饗宴—

正宗四川の伝統を味わう 春の賞味会のご案内



東京店 料理長

井上 高男



シンガポール本店 総料理長

曾 鋒

2007年のオープン以来、本場四川省の「正宗料理」と洗練された「シンガポール四川」をお届けしている四川豆花飯荘東京店。

日頃の感謝と、昨年12月に東京店料理長に就任した井上高男より、就任のご挨拶を兼ねて、特別賞味会を行うこととなりました。

シンガポール本店の料理長と東京店料理長がこの日の為に厳選した食材を使った特別料理をご用意し、和楽器の生演奏とソムリエ渡邊がセレクトしたワインとともにをお楽しみいただけます。

是非この機会にご賞味くださいませ。



※写真はイメージです。



四川豆花飯荘 東京店 支配人 塚田 雅佳

四川豆花飯荘 東京店

〒100-6506 東京都千代田区丸の内1-5-1新丸の内ビルディング6F

Tel.03-3211-4000

<http://www.sichuandouhua-tokyo.com/>

# —伝統と洗練の饗宴—

正宗四川の伝統を味わう 春の賞味会のご案内

2018年3月29日(木) 要予約

◆受付18:30 ◆開宴19:00

◆料金 お一人様 ¥15,000

◇定員 50名 ※価格はフリードリンク付、サービス料・消費税を含みます。