

ミシュラングリーンスター

Si Chuan  
Dou Hua  
Restaurant

# 陽明春天 × 四川豆花飯莊

三人の料理長が奏でる美食のシンフォニー



台湾「陽明春天」シェフ  
薛永鴻

東京店 料理長  
井上 高男

シンガポール本店  
四川料理コンサルタント  
曾 鋒

サステナブルな取り組みを評価するミシュラングリーンスターを獲得した、台湾のベジタリアン料理店「陽明春天」の薛永鴻シェフと、シンガポール本店の元総料理長で四川料理コンサルタントの曾シェフ、東京店の料理長井上のコラボレーションディナーが開催されます。ミシュランが認めたベジタリアン料理と洗練された四川のコース料理をこの機会にぜひ、ご賞味ください。

四川豆花飯莊 東京店 支配人 中島 信寛

四川豆花飯莊 秋のスペシャルディナー

ミシュラングリーンスター

陽明春天 × 四川豆花飯莊  
(台湾)

三人の料理長が奏でる美食のシンフォニー

2024年 10月15日(火)

要予約

10月16日(水)

17:00～19:00の間のご来店

料金 お料理のみ 16,500円

ワインペアリング付き 20,000円(一般)

18,000円(メンバーズ)

上記価格は消費税・サービス料を含みます

HPまたはお電話でお申し込みください。

四川豆花飯莊 東京店

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

Tel.03-3211-4000

