



～四川料理～

## 四川飯店 日本橋 様

ご使用機器

**CSWH-EW61R**

(6 段式スチームコンベクション)



三越前駅、新日本橋駅直結、コレド室町1の2階にある四川飯店日本橋。“歴史ある日本橋室町に、陳建民から受け継いだ伝統的な四川料理と、その後陳建一・陳建太郎たちが未来に向けた新しい四川料理を提供する。それが新星四川飯店日本橋である。”(HPより引用)

創業者生誕100周年を迎えた四川飯店は日本で初めて四川料理を始めた歴史あるレストランである。

「スチコンは紹介でコメントカトウ製を入れました。最初はタッチパネルに慣れませんでしたでしたが今は使いこなせています。」と答えて下さったのは平成5年にグループ会社に入社して以来四川飯店一筋の今田様。「四川料理では基本的に蒸し物や下処理に使う事が多いです。酢豚は真空して低温調理をしたものをサッと揚げて提供しているのでとても柔らかく仕上がります。また、このスチコンは自動洗浄タイプなので掃除が断然楽になりました。以前のスチコンは掃除が面倒でなかなか綺麗にならなかったのですが、これは簡単に綺麗になるので掃除が毎日の日課にし易く清潔に保てる点がいいですね。」と清掃性の面でもご満足頂いている。「今は蒸し物中心に使用していますが、今後は焼き物にも活用したり、スタッフのまかない料理にも使いたいです。」

個室もあり、普段使いから特別な日のお食事まで幅広く利用できる四川飯店日本橋。他では味わえない本格四川料理をぜひ味わって頂きたい。

住所：〒103-0022

東京都中央区日本橋室町2-2-1

コレド室町1 2F

TEL：03-6225-2233

営業時間：【平日】

11:00～15:30(15:00L.O)

17:00～23:00(22:00L.O)

【土日祝】

11:00～23:00(22:00L.O)

定休日：施設休館日に準ずる

席数：42席

HP：<https://www.sisen.jp/nihonbashi/>

看板メニューの麻婆豆腐  
山椒が効いていて  
ご飯が進みます！



黒酢のズダ



ローストビーフも真空して  
低温調理をしています。  
人気メニューの1つ！



客席からは活気ある厨房を  
眺める事ができます。



杏仁豆腐はさっぱり  
しているのに濃厚！



点心もスチコンで蒸します。