

2024年9月19日

JR九州フードサービス（株）

福岡・天神に誕生して34年、復刻メニューでタイムトリップ！ 天神華都飯店の愛された逸品中華を限定販売

JR九州フードサービス（株）が運営する天神華都飯店（テンジンシャトーハンテン）は、2025年の早春、天神地区内に移転オープンします。長年ご愛顧いただいた皆さまにむけて、2024年9月24日（火）より、過去の人気メニューを復刻販売いたします。

天神華都飯店は“第二次天神流通戦争”と呼ばれる、激しい商戦が繰り広げられた1990年に開業。ソラリアプラザやイムズなど個性的な施設が続々と誕生し、バブルで盛り上がる時代でした。当時はフカヒレや鮑、雲丹など高級食材が飛ぶように売れ、華やかな時代を印象付けました。そんな華々しい料理が再び登場します。



天神の喧騒から離れ、深海のようなブルーに包まれた店内で、過去のお料理とともに昔に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。現在の店舗でお楽しみいただけるのは残り僅かです。皆さまのお越しをお待ちしています。

Ma's Chinese Restaurant
華都飯店

華都飯店は、中国料理研究家の馬遅伯昌が1964年東京・三田に「華都飯店」（現在は東京六本木に移転）を開いたのが始まりです。

天神華都飯店は、馬家伝統の本格的な中華料理を堪能いただけるお店として多くのお客さまにご利用いただき、福岡の中心 天神の地で開業して34年を迎えました。



《公式サイト》



《フェアメニューの一例》

開業当初から愛されてきた人気のメニューを復刻

復刻メニューコース ～回想録～ 6,600円（税込）



- ・前菜盛り合わせ
- ・蟹の卵入りフカヒレスープ
天神華都看板スープ 鮮やかな橙色が印象的な至極の一杯
- ・白身魚と野菜の塩味炒め
炒めた食材をくずびきした餡とからませて
- ・白菜と干し貝柱の煮込み
華都飯店らしい優しい味付けが凝縮した昔から人気の品
- ・牛肉と鶏肉の四川風豆板醤炒め
自家製豆板醤を使用した香りも美味しい逸品
- ・中華おこげ
餡をかけた瞬間のジュワーっという音が至福
- ・本日のデザート

34年のご愛顧に感謝

ごう かけんらん

豪華絢爛フルコース ～深海～ 16,500円（税込）

※ 二日前までの要予約

- ・前菜盛り合わせ
- ・気仙沼産フカヒレの姿煮込み
100g超のフカヒレを相伝の味「紅焼(ホンシャオ)」でじっくり煮込んだ極上の逸品
- ・ロブスターと鮑、雲丹の贅沢炒め
海の幸の「憧れ」を詰め込んだ宝箱のような一皿
- ・和牛の特製 X0 醬炒め
干し海老や干し貝柱、金華ハムを使用した自家製 X0 醬使用
- ・名物 海鮮入り黄金あんかけ炒飯 または
四川料理の定番 担々麺
締めは「看板商品の炒飯」か「中華の王道の麺」で
- ・デザート盛り合わせ



《店舗情報》

店舗名 **天神華都飯店**（テンジンシャトーハンテン）

営業時間：11:00～15:00／17:00～22:00

住所：福岡県福岡市中央区天神 2-7-6 Dada ビル 7F

《販売期間》

2024年9月24日（火）より提供

※ ディナータイムはサービス料が別途10%加算されます。
価格は変更になる場合があります。

