

麻婆豆腐発祥の店

陳麻婆豆腐

創業 1862 年

有明ガーデン



創始者：陳劉氏

陳麻婆豆腐のストーリー

麻婆豆腐の歴史は、中国の四川省成都で1862年創業の「陳麻婆豆腐」から始まりました。

天秤棒で油を担ぐ人夫等の肉体労働者たちが豆腐を持ち込み、籠の中から一杯の油をすくって、女店主に豆腐料理を作ってもらったのが始まり。

この豆腐料理は香り高く、辛く、熱く、痺れる風味が絶妙だ!と、たちまち評判となりました。

女店主である陳氏の顔にぶつぶつ（麻子）があることから、豆腐料理は次第に「陳麻婆豆腐」と呼ばれるようになりました。そして、店の名前が「陳麻婆豆腐」となったのです。

※ぶつぶつ(麻子）があるおばさん
(婆)=麻婆という意味。

中国政府から与えられた老舗の称号

中华老字号
China Time-honored Brand

『中華老字号（ジョンファ・ラオズハオ）』は、中華人民共和国の政府機関が認定した、中国大陸の老舗企業の称号です。
当店は、中国政府から認められた本格四川料理の老舗であり、元祖・麻婆豆腐の味は、『陳麻婆豆腐』でしか味わうことができません。

- 1956年
  成都市の老舗飲食店が国有化される
- 1989年
  中華人民共和国中商部優質食品「金鼎賞」を受賞
- 1992年
  成都名物料理「成都名小吃」の称号を受領
- 1995年
  中国を代表する老舗「中国老字号」の称号を受領
- 1999年
  中国を代表する料理「中国名菜」の称号を受領
- 2007年
  中華人民共和国商務部より中国を代表する老舗として「中国老字号」の称号を受領
  四川省商務庁より四川省を代表する老舗として「四川老字号」の称号を受領
- 2012年
  「陳麻婆伝統制作技芸」が四川省無形文化財となる

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

当店ではお出しするお料理に含まれている
「特定原材料8品目表示」に規定するアレルギー情報を表示しております。

えび・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ

アレルギー情報をご覧になる際にご注意いただきたい事項

■ 掲載情報は、アレルギー症状を発症しないことを保証するものではございません。
アレルギー物質に対する感受性には大きな個人差がございます。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意いただき、ご注文にあたってはお客様による最終的なご判断をお願いいたします。

■ 他のメニューと同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程において、アレルギー物質が微　量に混入する可能性がございます。
詳細の確認についてはご注文の際にスタッフまで確認頂くようお願い致します。
※調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用しております。

■ メニューの内容、使用食材は変更となる場合がございます。
掲載情報については随時更新されますので、ご注文の際にスタッフへお声かけいただき最新情報をご確認下さい。

■ お子さまのアレルギー情報をご覧になる際は必ず保護者の方がご覧の上、ご確認ください。

お料理の辛さの表示について

当店では、辛味のあるお料理の辛さにつきましては、3段階（辛口、中辛、激辛）に分けて辛さをマークで表示しております。

辛口  　中辛  　激辛 

四川省より招聘した厨師が創り出す真の「四川料理」

厳選コース

2~3 名様用

コースは税込価格です

¥3,000コース

全7品

蒸鶏のネギショウガソース

ピータン四川風

本場四川省のエビチリ

国産鶏の香り炒め

手作り点心

本場四川省の担担麺
or 陳麻婆豆腐

デザート

1名様 3,000円税込

¥4,000コース

辛くないコース

全8品

蒸鶏のネギショウガソース

クラゲの冷菜

黄ニラと帆立貝の薄塩炒め

キヌガサ茸と大海老の薄塩炒め

手作り点心

蟹肉とレタスのチャーハン

フカヒレスープ

デザート

1名様 4,000円税込

¥4,000コース

全7品

蒸鶏のネギショウガソース

牛モツとハチノスのラー油和え

本場四川省のエビチリ

牛肉の香り炒め

キヌガサ茸と大海老の薄塩炒め

本場四川省の担担麺
or 陳麻婆豆腐

デザート

1名様 4,000円税込

¥5,000コース

全7品

アワビの冷菜 椒麻ソース

よだれ鶏

キヌガサ茸と大海老の薄塩炒め

鐘さんの水餃子

五目おこげ料理

本場四川省の担担麺
or 陳麻婆豆腐

デザート

1名様 5,000円税込

特選コース

4名様以上用

コースは税込価格です

成都（せいと）コース

全10品

- 蒸鶏のネギショウガソース
- 牛モツとハチノスのラー油和え
- 四川風ピクルス
- ピータン四川風
- 本場四川省のエビチリ
- 牛肉の香り炒め
- 鐘さんの水餃子
- フカヒレおこげ
- 陳麻婆豆腐（ライス付き）
- デザート

1名様 3,000円税込

芙蓉（ふよう）コース

全11品

- 蒸鶏のネギショウガソース
- クラゲの冷菜
- ピータン四川風
- 四川風ピクルス
- フカヒレスープ
- 本場四川省のエビチリ
- 四川風牛肉とピーマン炒め
- 五目おこげ料理
- 手作り点心
- 陳麻婆豆腐（ライス付き）
- デザート

1名様 3,500円税込

四川（しせん）コース

全11品

- アワビの冷菜　椒麻ソース
- よだれ鶏
- クラゲの冷菜
- 牛モツとハチノスのラー油和え
- フカヒレスープ
- キヌガサ茸と大海老の薄塩炒め
- 牛肉のトウガラシ煮
- 鐘さんの水餃子
- 黄ニラと牛肉の薄塩炒め
- 陳麻婆豆腐（ライス付き）
- デザート

1名様 5,000円税込

伝統的な四川料理の名物を揃えたおすすめコース!!

蜀彩（しょくさい）コース

全11品

- アワビの冷菜　椒麻ソース
- よだれ鶏
- クラゲの冷菜
- 牛モツとハチノスのラー油和え
- 四川風ピクルス
- 黄ニラと帆立貝の薄塩炒め
- 蟹肉入り海鮮スープ
- 手作り点心
- 四川風フカヒレ姿煮
- 陳麻婆豆腐（ライス付き）
- デザート

1名様 7,000円税込

フカヒレ姿煮がお一人様に一枚　至福のコース

お子様プレート



コーラ、オレンジ、
ジンジャーエール、
カルピス、カルピスソーダ
アイスウーロン茶

お子様ラーメンセット

アレルギー表示：小麦・卵・乳

870円（税込957円）



コーラ、オレンジ、
ジンジャーエール、
カルピス、カルピスソーダ
アイスウーロン茶

お子様チャーハンセット

アレルギー表示：えび・小麦・卵・乳

870円（税込957円）



※画像はイメージです。

前菜

国産鶏使用



姜葱鶏

蒸し鶏の葱生姜ソース

アレルギー表示：小麦

780円（税込858円）

「蒸し鶏」のしっとりとした食感と透明感のある味わい、
ジューシーな鶏肉に葱と生姜で作った香りが
良いソースの相性が食欲をそそる一品。

成都名小吃

店名物



夫妻肺片

牛スネ肉とハチノスをニンニク辣油で和えた、
パクチーとナッツの風味が、ピリッとした辛さの中に
爽やかさと香ばしさを感じさせる一品。

牛モツとハチノスのラー油和え

アレルギー表示：小麦・落花生

960円（税込1,056円）



拌猪耳

豚耳の豆板醤和え

アレルギー表示：小麦・落花生

660円（税込726円）



椒麻鶏

蒸し鶏の椒麻ソース

アレルギー表示：小麦

960円（税込1,056円）



榨菜

自家製ザーサイ

アレルギー表示：----

320円（税込352円）



蒜泥黄瓜

キュウリのガーリックソース

アレルギー表示：小麦

400円（税込440円）

※画像はイメージです。

前菜



川味皮蛋

ピータン四川風

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

490円(税込539円)



涼拌海蜇皮

クラゲの冷菜

アレルギー表示：小麦

700円(税込770円)



皮蛋豆腐

ピータン豆腐

アレルギー表示：小麦・卵

500円(税込550円)





番茄榨菜

トマトとザーサイの和え

アレルギー表示：----

500円(税込550円)



四川泡菜

四川風ピクルス

アレルギー表示：----

500円(税込550円)



椒麻鮑魚

アワビの冷菜　椒麻ソース

アレルギー表示：----

5,200円(税込5,720円)

※画像はイメージです。

点心

名店名物



钟氏水饺

よだれ水餃子

アレルギー表示：小麦・落花生

3個 540円（税込594円）



春卷

春巻き

アレルギー表示：小麦・卵

3個 540円（税込594円）



小籠包

小籠包

アレルギー表示：小麦・卵

3個 540円（税込594円）



芝麻球

ゴマ団子

アレルギー表示：小麦・卵

3個 540円（税込594円）



虾饺

海老餃子

アレルギー表示：えび・小麦・卵

3個 540円（税込594円）



肉烧卖

肉焼売

アレルギー表示：小麦・卵

3個 540円（税込594円）



虾仁烧卖

海老焼売

アレルギー表示：えび・小麦・卵

3個 540円（税込594円）

※画像はイメージです。



五つのこだわり

❶1865年創業の老舗

富塚豆腐店の豆腐を使用

❷ そぼろは牛ひき肉

❸ 痺れる花椒は四川省漢原産

❹ 味の決め手となる

郫県（ピーシェン）豆板醤

❺ ネギではなく葉ニンニクを使う



＊葉ニンニクは、
ニンニクの成長途中に
収穫した若い葉の部分。

ニンニクは土に埋まった球根部分が大きくなるまで育ててから収穫するが、葉ニンニクは球根部分が大きく成長する前に収穫する。若い状態で収穫することで、
柔らかくて甘みのある葉ニンニクになる。

一番おいしく食べる方法

❶ まずはそのまま召し上がる

❷ 香りを楽しむ

花椒はしっかりとかけておくこと

❸ ご飯の上に麻婆豆腐

ごはんが赤く染まっても気にしないこと

❹ ラー油の旨味を味わう

白飯がなくなるまで食べる



陈麻婆豆腐

陳麻婆豆腐

アレルギー表示:小麦

1,300円（税込1,430円）

激辛+痺れ

痺れさは陳麻婆豆腐の5倍



正宗陈麻婆豆腐

四川省成都にある陳麻婆豆腐本店
そのまま、目が覚めるような花椒の痺れ

正宗陳麻婆豆腐（まさむね）

アレルギー表示：小麦

1,400円(税込1,540円)



松茸炒大虾

キヌガサ茸と大海老の炒め

アレルギー表示:えび・卵・小麦

1,890円(税込2,079円)



干烧虾仁

本場四川省の大海老チリ

アレルギー表示:えび・卵・小麦

1,360円（税込1,496円）



鱼香鱿鱼

イカの四川風炒め

アレルギー表示:小麦・卵

1,260円(税込1,386円)



鱼香茄子

豚肉とナスの四川風炒め

アレルギー表示:小麦・卵

980円（税込1,078円）

※画像はイメージです。

熱菜



酱爆鸡丁

国産鶏の中華甘味噌炒め

アレルギー表示：小麦・卵

1,250円（税込1,375円）



宫保虾仁

海老のトウガラシ炒め

アレルギー表示：えび・小麦・卵・落花生

1,480円（税込1,628円）



什锦锅巴

五目おこげ

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,800円（税込1,980円）

当店名物



宫保鸡丁

国産鶏のトウガラシ炒め

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

1,250円（税込1,375円）



宫保扇贝

帆立貝のトウガラシ炒め

アレルギー表示：落花生・小麦・卵

1,690円（税込1,859円）



四川红烧排翅

❶四川風フカヒレ姿煮
❷キヌガサ茸とフカヒレ姿煮

アレルギー表示：小麦

4,900円（税込5,390円）

※画像はイメージです。

熱菜



牛肉の香り炒め

アレルギー表示：小麦・落花生・卵

1,850円(税込2,035円)



四川風牛肉ピーマン炒め

アレルギー表示：小麦・卵

1,270円(税込1,397円)



牛肉の黒胡椒炒め

アレルギー表示：小麦・卵

1,300円(税込1,430円)



本場四川省のホイコーロー

アレルギー表示：小麦

1,200円(税込1,320円)



国産鶏の香り炒め

アレルギー表示：小麦・落花生・卵

1,390円(税込1,529円)



揚げ魚の山椒炒め

アレルギー表示：小麦・卵

1,350円(税込1,485円)

※画像はイメージです。

熱菜



蒜蓉西兰花

ブロッコリーのニンニク炒め

アレルギー表示：小麦

990円（税込1,089円）



韮黄鲜贝

黄ニラと帆立貝の薄塩炒め

アレルギー表示：卵・小麦

1,690円（税込1,859円）



炒青菜

青梗菜炒め

アレルギー表示：小麦

890円（税込979円）



大虾炒西兰花

ブロッコリーと大海老の塩炒め

アレルギー表示：えび・卵

1,200円（税込1,320円）



韮黄牛肉

黄ニラと牛肉の薄塩炒め

アレルギー表示：卵・小麦

1,450円（税込1,595円）



醋溜白菜

白菜のピリ辛炒め

アレルギー表示：小麦

890円（税込979円）



炒豆苗

豆苗の炒め

アレルギー表示：----

982円（税込1,080円）

※画像はイメージです。

辛さと旨さの四川料理3撰



酸菜魚

酸菜魚（スワン・ツァイ・ユィ）

アレルギー表示：小麦・卵

2,180円（税込2,398円）

四川料理の中でも代表的な料理の一つ。
切り身の魚を、酸菜（高菜）と唐辛子・花椒などで
味付けされたスープで煮込んだ、
酸菜のほのかな酸味が、辛味の効いたスープの
味に深みを与える絶妙な味の一品。

水煮魚

水煮魚（シュイ・ジュウ・ユィ）

アレルギー表示：小麦・卵

2,180円（税込2,398円）





水煮牛肉

水煮牛肉（シュイ・ジュウ・ニュウ・ロウ）

アレルギー表示：小麦・卵

1,980円（税込2,178円）

※画像はイメージです。

切り身の肉を、唐辛子・花椒などで味付けしたスープで煮込み、
最後に熱した油を加える。
四川料理の中でも代表的な料理の一つであり人気の高い料理で、魚を使ったものを“水煮魚”、
牛肉を使ったものは“水煮牛肉”と呼びます。
くせになるほどの味わいと言われる、あとをひく辛味が効いた煮汁の味は、通好みなおいしさ。

麺



海鮮汤面

海鮮つゆそば

（帆立・大海老・イカ）塩味

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,300円（税込1,430円）



四川担担面

本場四川省の担々麺

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

1,200円（税込1,320円）

濃厚な辛旨スープの本格四川担々麺。
「花椒（ホアジャオ）」が醸す
絶妙な辛味と風味が組み合ったスープをご堪能ください。



什錦汤面

五目湯麺

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,200円（税込1,320円）



担担冷面

汁なしタンタン冷麺

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

1,250円（税込1,375円）



什錦炒面

五目あんかけ焼きそば

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,250円（税込1,375円）

※画像はイメージです。

飯



蟹肉炒飯

蟹肉とレタスの炒飯

アレルギー表示：カニ・卵

1,360円（税込1,496円）



大虾仁炒饭

大 海老炒飯

アレルギー表示：小麦・えび・卵

1,100円（税込1,210円）



XO牛肉炒飯

牛肉XO醤炒飯

アレルギー表示：小麦・卵・えび

1,300円（税込1,430円）



天府炒饭

四川風炒飯

アレルギー表示：小麦・卵

960円（税込1,056円）

ライス

アレルギー表示：—

小 200円（税込220円）　中 250円（税込275円）　大 300円（税込330円）

デザート



杏仁豆腐

杏仁豆腐

アレルギー表示：乳

430円（税込473円）



香草冰激凌

バニラアイス

アレルギー表示：卵・乳

420円（税込462円）

成都名小吃
頼さんの温かいデザート



芝麻汤圆

成都伝統のデザート

「黒胡麻餡」

アレルギー表示：小麦

4個 500円（税込550円）

※画像はイメージです。

スープ



番茄鶏蛋湯

トマトと玉子スープ

アレルギー表示：卵・小麦

2人前 550円（税込605円）



蟹肉魚翅湯

蟹肉入りフカヒレスープ

当店名物

アレルギー表示：カニ・卵・小麦

1人前 900円（税込990円）



玉米湯

コーンスープ

アレルギー表示：卵・乳

2人前 700円（税込770円）



魚翅酸辣湯

フカヒレ四川風スープ

アレルギー表示：卵・小麦

1人前 900円（税込990円）



蟹肉海鮮湯

蟹肉入り海鮮スープ

アレルギー表示：えび・小麦・卵・カニ

2人前 1,090円（税込1,199円）

※画像はイメージです。

ザ・プレミアム・モルツ



〈ジョッキ中生〉
590円
（税込649円）

〈グラス〉
490円
（税込539円）

〈瓶ビール〉
680円
（税込748円）



青島ビール
590円
（税込649円）



《ノンアルコールビールテイスト飲料》
オールフリー
420円
（税込462円）

角ハイボール

470円（税込517円）
グッとうまい！爽快なキレ！
Newスタンダードハイボール！



濃厚角ハイボール
570円（税込627円）

ジンジャーハイボール
470円（税込517円）

コークハイボール
470円（税込517円）

Maker's クラフトハイボール
470円（税込517円）

〈果実酒〉

ロック　水割り　お湯割り　ソーダ割り

南高梅酒
杏露酒
桂花陳酒
山楂酒

各500円
（税込550円）





山崎 ハイボール
780円（税込858円）

白州 ハイボール
780円（税込858円）



〈酎ハイ・サワー〉

各470円（税込517円）

グレープフルーツサワー
カルピスサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ
「翠」ジンソーダ

黒ウーロンハイ　560円（税込616円）

〈ソフトドリンク〉

コーラ
100%オレンジシューズ
ジンジャーエール
メロンソーダ
アイスウーロン茶
カルピスウォーター
カルピスソーダ
緑茶

各320円
（税込352円）

黒ウーロン茶　400円（税込440円）

中国茶 ホット

プーアル茶
ジャスミン茶
ウーロン茶

各350円
（税込385円）

※画像はイメージです。

〈紹興酒〉

ボトルキープできます



越王台（えつおうだい）

香り高く、まろやかな味わいは、芳香なシェリー酒を感じさせる銘酒

越王台3年	ボトル	1,780円（税込1,958円）
越王台5年	ボトル	2,080円（税込2,288円）
越王台（甕だし10年）	カラフェ500ml	2,980円（税込3,278円）
	グラス	720円（税込792円）





会稽山（かいけいざん）

柔らかく上品な香りと味わい、紹興酒の代表的なブランド

会稽山 8年	ボトル	2,730円（税込3,003円）

〈白酒〉



五粮液（ごりょうえき） ボトル500ml

【アルコール度数：52℃】

33,000円（税込36,300円）



貴州茅台酒（きしゅうまおたいしゅ） ボトル500ml

【アルコール度数：53℃】

56,546円（税込62,200円）

〈焼酎・日本酒〉

※お好みで割り方を選んでください。

ロック　水割り　お湯割り　冷酒・熱燗



芋 黒丸

黄金千貴使用の
伝統的な黒麹仕込み

グラス
650円（税込715円）

ボトル
3,370円（税込3,707円）



麦 くろうま

フルーティーな香りと
すっきりとした味わい。

グラス
650円（税込715円）

ボトル
3,370円（税込3,707円）

〈ウイスキー〉

※お好みで割り方を選んでください。

ロック　水割り　ソーダ割り





山崎 ボトル

16,000円（税込17,600円）

濃厚な甘みと深みのある味わい、花や果実を連想させるような甘く華やかで芳醇な香りが特徴です。



白州 ボトル

16,000円（税込17,600円）

ウィスキー独特のアルコール臭さがなく、上品な香りが特徴です。

※画像はイメージです。

※ボトル注文のお客様限定 ●紹興酒・焼酎のお供に

水・お湯・氷	無料	レモンスライス	200円（税込220円）
ウーロン茶・緑茶（500ml）	420円（税込462円）	炭酸水（500ml）	420円（税込462円）

MICHELIN

MICHELIN 2022
MICHELIN 2023
MICHELIN 2024

MICHELIN BIB GOURMAND
米其林指南

陳麻婆豆腐成都青華路店

http://www.chenmapo.jp

成都 本店	四川省成都市青羊区騾馬市西玉龍街197号
成都 支店	四川省成都市青羊区青羊宮商圏青華路10号
陳麻婆豆腐餐庁	四川省成都市金牛区解放路二段

新宿野村ビル店	東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル地下2階
みなとみらい店	横浜市西区みなとみらい2-3-4 東急スクエア3地下1階
東急百貨店たまプラーザ店	横浜市青葉区美しが丘1-7東急百貨店たまプラーザ店5階
名古屋三越ラシック店	愛知県名古屋市中区栄3丁目6-1 名古屋三越ラシック館8階
ルクアイーレ大阪店	大阪府大阪市北区梅田3-1-3LUCUA osaka 10F
有明ガーデン店	東京都江東区有明2丁目1-8 有明ガーデン 5F
横浜市役所 ラクシスフロント店	横浜市中区本町6-50-10 ラクシスフロント 2F
新宿サザンテラス	東京都渋谷区代々木2-2-1 小田急サザンタワー 3F
陳麻婆豆腐 小吃館 ぷらりと京王府中店	東京都府中市府中町1-3-6 ぷらりと京王府中 1階
陳麻婆豆腐 小吃館 大名古屋ビルヂング	愛知県名古屋市中村区名駅3-28-12大名古屋ビルヂング 3F
陳麻婆豆腐 麺飯館 ららぽーと堺	大阪府堺市美原区黒山22-1 ららぽーと堺3Fフードコート
陳麻婆豆腐 麺飯館 京王モール	東京都新宿区西新宿一丁目南口地下街1号 京王モール

有明ガーデン店