



麻婆豆腐発祥の店

陳麻婆豆腐

創業 1862 年

新宿サザンテラス店





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」になったのです。

※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



前菜



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

850円(税込935円)



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)



棒棒鶏

本場四川省のバンバンジー

アレルギー表示：小麦・落花生

780円(税込858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

420円(税込462円)



西红柿榨菜

トマトのザーサイ和え

アレルギー表示：小麦

500円(税込550円)

コース
限定

飲み放題 120分

1名様 1,819円 (税込2,000円)

※詳細は気軽にスタッフまで



※写真はイメージです。

・しっとり蒸し鶏の
ネギ生姜ソース

・牛モツとハチノスの
ピリ辛ラー油和え

・くらげとキュウリの
中華サラダ

・手作り水餃子
四川風麻辣ソース

・本場四川省のエビチリ

・本場四川省のホイコーロー

・陳麻婆豆腐(ライス付き)

・杏仁豆腐

成都

セイト

コース

全
8
品

1名様 2,728円 (税込3,000円)

2H飲み放題付き

1名様 4,546円 (税込5,000円)

・四川風よだれ鶏

・牛モツとハチノスの
ピリ辛ラー油和え

・くらげとキュウリの
中華サラダ

・手作り水餃子
四川風麻辣ソース

・本場四川省のエビチリ

・牛肉の四川唐辛子煮込み
(水煮牛肉)

・青菜の強火炒め

・陳麻婆豆腐(ライス付き)

・杏仁豆腐

重慶

ジュウケイ

コース

全
9
品

1名様 3,637円 (税込4,000円)

2H飲み放題付き

1名様 5,455円 (税込6,000円)

・四川風よだれ鶏

・牛モツとハチノスの
ピリ辛ラー油和え

・くらげとキュウリの
中華サラダ

・手作り水餃子
四川風麻辣ソース

・本場四川省のエビチリ

・本場四川省のホイコーロー

・青菜の強火炒め

・フカヒレあんかけおこげ

・陳麻婆豆腐(ライス付き)

・杏仁豆腐

四川

シセン

コース

全
10
品

1名様 4,546円 (税込5,000円)

2H飲み放題付き

1名様 6,364円 (税込7,000円)

点心

本店
名物



钟氏水餃

鐘さんの水餃子

アレルギー表示：小麦・落花生

3個 470円(税込517円)



小籠包

小籠包

アレルギー表示：小麦

3個 482円(税込530円)



春卷

春卷

アレルギー表示：小麦

3本 528円(税込580円)



海老蒸し餃子

海老蒸し餃子

アレルギー表示：えび・小麦

3個 482円(税込530円)



肉焼売

肉焼売

アレルギー表示：小麦

3個 482円(税込530円)



海老焼売

海老焼売

アレルギー表示：えび・小麦

3個 482円(税込530円)

前菜

パリパリの皮に
ジューシーな肉汁と特製の
スパイスが絶妙な一品。



炸鸡块

鶏唐揚げ

アレルギー表示：小麦

3個 528円(税込580円)



黒醋海蜇头

クラゲの黒酢ソース和え

アレルギー表示：小麦

655円(税込720円)



川味皮蛋

ピータン四川風

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

500円(税込550円)

口水鶏

よだれ鶏



アレルギー表示：小麦・落花生

990円(税込1,089円)

この料理の味を思い出すと、よだれが出るほど美味しいというのがその名の由来、柔らかくしっとりとした鶏肉に、ピリ辛のタレが食欲をそそる、当店おすすめの一品。

当店
名物



皮蛋豆腐

ピータン豆腐

アレルギー表示：小麦・卵

528円(税込580円)

拌猪耳

豚耳の豆板醤和え

アレルギー表示：小麦

664円(税込730円)



コリコリの食感がたまらない



五つのこだわり

- ① 1865年創業の老舗
富塚豆腐店の豆腐を使用
- ② そぼろは牛ひき肉
- ③ 痺れる花椒は四川省漢原産
- ④ 味の決め手となる
郫県(ピーシェン)豆板醤
- ⑤ 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

- ① まずはそのまま召し上がる
- ② 香りを楽しむ
花椒はしっかりとかけておくこと
- ③ 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
- ④ ラー油の旨味を味わう
白飯がなくなるまで食べる

スープ



魚翅湯

フカヒレスープ

アレルギー表示：カニ・卵・小麦

2人前 1,619円(税込1,780円)

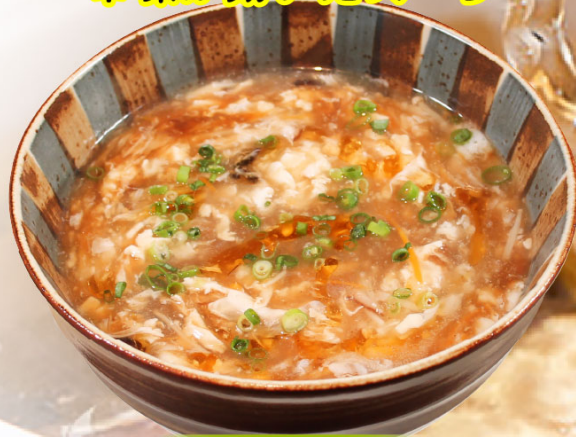


番茄雞蛋湯

トマトと玉子スープ

アレルギー表示：卵

2人前 564円(税込620円)



酢の酸味と胡椒の
辛味が効いたスープ

酸辣湯

サンラータン 

アレルギー表示：小麦・卵

2人前 982円(税込1,080円)



熱菜



虾仁炒西兰花

ブロッコリーと海老の塩炒め

アレルギー表示：えび・卵

1,328円(税込1,460円)



XO醬炒三鮮

ホタテ・海老・イカ

三種海鮮 XO 醬炒め

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,773円(税込1,950円)



鱼香鱿鱼

イカの四川炒め

アレルギー表示：小麦・卵

1,328円(税込1,460円)



四川干烧虾仁

本場四川省のエビチリ

アレルギー表示：小麦・えび・卵

1,419円(税込1,560円)



韭黄鲜贝

黄ニラと帆立貝の薄塩炒め

アレルギー表示：卵

1,719円(税込1,890円)



蟹炒蛋

蟹玉

アレルギー表示：卵・小麦

1,390円(税込1,529円)



陈麻婆豆腐

陳麻婆豆腐土鍋仕立て

アレルギー表示：小麦

1,328円(税込1,460円)



酸菜魚

酸菜魚 (スワン・ツアイ・ユイ)

アレルギー表示：小麦・卵

2,546円(税込2,800円)

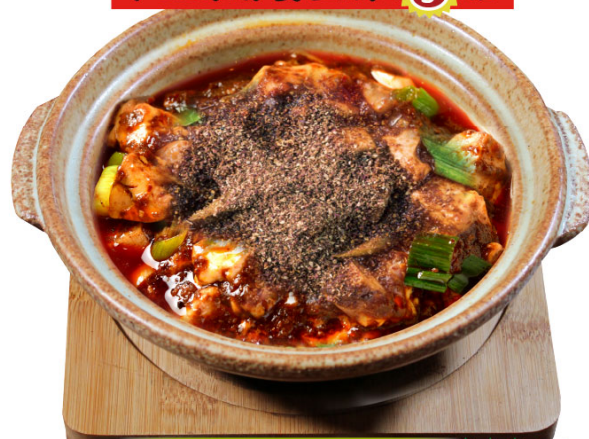


水煮魚

水煮魚 (シュイ・ジュウ・ユイ)

アレルギー表示：小麦・卵

2,546円(税込2,800円)



正宗陈麻婆豆腐

正宗陳麻婆豆腐 土鍋仕立て

アレルギー表示：小麦

1,419円(税込1,560円)



水煮牛肉

水煮牛肉 (シュイ・ジュウ・ニウ・ロウ)

アレルギー表示：小麦・卵

2,073円(税込2,280円)

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。

熱菜

当店
名物



蒜香排骨

揚げスペアリブの
ガーリック炒め

アレルギー表示：卵・小麦

1,237円(税込1,360円)



青椒牛肉

四川風牛肉
チンジャオロース

アレルギー表示：小麦・卵

1,346円(税込1,480円)

人気



四川油淋鶏

四川風ユーリンチー

アレルギー表示：小麦・卵

1,164円(税込1,280円)



四川回鍋肉

本場四川省のホイコーロー

アレルギー表示：小麦

1,228円(税込1,350円)



香辣牛肉

牛肉の香り炒め

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

1,800円(税込1,980円)

熱菜



醬爆鸡丁

鶏肉の甘味噌炒め

アレルギー表示：卵・小麦

1,164円 (税込1,280円)



茭黄牛肉

黄ニラと牛肉の薄塩炒め

アレルギー表示：卵・小麦

1,537円 (税込1,690円)



炒青菜

青菜の炒め

アレルギー表示：---

891円 (税込980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

1,228円 (税込1,350円)



炒豆苗

豆苗の炒め

アレルギー表示：----

982円 (税込1,080円)



辣子鸡

国産鶏の香り炒め

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

1,391円 (税込1,530円)

熱菜

什錦鍋巴

四川名物
五目おこげ土鍋仕立て

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,891円(税込2,080円)

唐
唐
名
物



海鮮鍋巴

四川名物
海鮮おこげ土鍋仕立て

アレルギー表示：えび・卵

2,346円(税込2,580円)



デザート

芒果杏仁豆腐
マンゴー杏仁豆腐

アレルギー表示：乳

482円(税込530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 473円(税込520円)



杏仁豆腐

杏仁豆腐

アレルギー表示：乳

391円(税込430円)



炸芝麻球

揚げゴマ団子
「こし餡」

アレルギー表示：小麦

2個 428円(税込470円)



麺



什錦湯面

五目あんかけそば

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,255円(税込1,380円)



海鮮湯面

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

1,437円(税込1,580円)



什錦炒面



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

1,073円(税込1,180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。



正宗担担面

幻の屋台式担々麺 🌶️🌶️🌶️

花山椒オイルで味変を楽しめる

アレルギー表示：小麦・卵・落花生

1,073円(税込1,180円)

五目焼きそば

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,255円(税込1,380円)

飯

上品な蟹肉の味とレタスの食感が、さっぱりとしていながらも、優しい味わいを演出している一品。



蟹肉炒飯

蟹肉とレタスのチャーハン

アレルギー表示：カニ・卵

1,355円(税込1,490円)

ライス

アレルギー表示：—

小 200円(税込220円)

中 246円(税込270円)

大 300円(税込330円)

海老のぷりっとした食感がおいしい、シンプルながら上品な味付け。



虾仁炒飯

海老チャーハン

アレルギー表示：えび・小麦・卵

1,164円(税込1,280円)

豆板醤(トウバンジャン)をアクセントに効かせた口の中で広がる辛味と奥深い味わい。



四川牛肉炒飯

四川風牛肉チャーハン

アレルギー表示：小麦・卵

1,228円(税込1,350円)

ビール



プレミアムモルツ ジョッキ中生	491円 (税込540円)
プレミアムモルツ グラス	382円 (税込420円)
プレミアムモルツ 瓶	619円 (税込680円)
麒麟一番搾り瓶	619円 (税込680円)
青島ビール	619円 (税込680円)
オールフリー	437円 (税込480円)
アサヒスーパードライ (中瓶)	619円 (税込680円)

ハイボール

角ハイボール	437円 (税込480円)
角ハイボール (ダブル)	528円 (税込580円)
ジンジャーハイボール	528円 (税込580円)
コークハイボール	528円 (税込580円)

カクテル

各437円 (税込480円)

・カシスオレンジ	・カシスウロン
・カシスソーダ	
・ピーチオレンジ	・ピーチソーダ

酎ハイ・サワー 各437 (税込480円)

・ウーロンハイ	・レモンサワー
・緑茶ハイ	・グレープフルーツサワー
・翠ジンソーダ	

黒ウーロンハイ	528円 (税込580円)
---------	------------------

ホッピー

・セット	390円 (税込430円)	・中	164円 (税込180円)
------	------------------	----	------------------

果実酒

ロック 水割り お湯割り ソーダ割り 各437 (税込480円)

・南高梅酒	・杏露酒	・桂花陳酒
-------	------	-------

ソフトドリンク 各300 (税込330円)

・コカコーラ (小瓶)	・オレンジジュース
・ジンジャーエール (小瓶)	・アイスコーヒー
・アイスウーロン茶	・緑茶

黒ウーロン茶	382円 (税込420円)
--------	------------------

中国茶

各619 (税込680円)

・プーアル茶 (ホット)	・ウーロン茶 (ホット)
・ジャスミン茶 (ホット)	

ウイスキー

ロック 水割り ハイボール



・山崎	グラス 891円 (税込980円)	ボトル 15,000円 (税込16,500円)
・白州	グラス 891円 (税込980円)	ボトル 15,000円 (税込16,500円)



・響JAPANESE HARMONY	グラス 937円 (税込1,030円)	ボトル 17,273円 (税込19,000円)
・響BLENDER'S CHOICE	ボトル 25,455円 (税込28,000円)	

※画像はイメージです

※ボトル注文のお客様限定

●ウイスキー・焼酎のお供に

水・お湯・氷	無料	レモンスライス	136円 (税込150円)	ウーロン茶 (500ml)	409円 (税込450円)	まろやか緑茶 (500ml)	409円 (税込450円)
--------	----	---------	------------------	---------------	------------------	----------------	------------------



紹興酒

ボトルキープできます

※画像はイメージです



えつ おう だい

越王台

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 (甕だし10年)

・一合

710円 (税込780円)

・カラフェ (500ml)

2,000円 (税込2,200円)

かん てい

関帝

まろやかな口当たりでありながら、コクのある深い味わいが楽しめる上質な一品。

関帝 5年

ボトル

1,819円 (税込2,000円)

関帝 15年

ボトル

3,910円 (税込4,300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

芋 黒丸

黄金千貫使用の
伝統的な黒麹仕込み



グラス

473円

(税込520円)

ボトル

2,909円

(税込3,200円)

麦 日向くろうま

国産麦100%使用の
マイルドな味わい



グラス

473円

(税込520円)

ボトル

2,909円

(税込3,200円)

冷酒・熱燗

清酒 八海山 (180ml)



原料米を60%まで精米し、
低温発酵でゆっくりと
丁寧に造って。
淡麗なすっきりとした飲み口で、
料理のじゃまをしません。

619円

(税込680円)

ワイン



Carnivor Zinfandel

カーニヴォ ジンファンデル

生産地：アメリカ合衆国 <フルボディ>
“肉専用黒ワイン” ラムレーズンやドライブルーン
を思わせる濃密で熟した果実の香りと、バニラや
黒糖を思わせる甘い香りに加え、ほどよいタンニ
ンと凝縮した果実味が感じられます。
肉の脂身や煮込み料理と相性ぴったりです。

フルボトル

5,000円 (税込5,500円)



Dark Horse Chardonnay

ダークホース シャルドネ

生産地：アメリカ合衆国
シャルドネに隠し味としてヴィオニエと
ゲヴェルツトラミネールをブレンドし完
熟した果実感とまろやかさを實現した白
ワインです。シャルドネ 100% のワイン
よりもまろやかでコクのある味わいに仕
上がりました。

フルボトル

2,636円 (税込2,900円)





麻婆豆腐発祥の店

陳麻婆豆腐

創業1862年





MICHELIN

MICHELIN 2022
MICHELIN 2023
MICHELIN 2024

陳麻婆豆腐成都青華路店



MICHELIN BIB GOURMAND

米其林指南

成都 本店	四川省成都市青羊区骡马市西玉龙街197号
成都 支店	四川省成都市青羊区青羊宫商圈青华路10号
陳麻婆豆腐餐厅	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
名古屋三越デシック店	愛知県名古屋市中区栄3丁目6-1 名古屋三越デシック館8階
ルクアイーレ大阪店	大阪府大阪市北区梅田3-1-3 LUCUA osaka 1 OF
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 ラグシスフロント店	横浜市中区本町6-50-10 ラグシスフロント 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 ぶらりと京王府中店	東京都府中市府中町1-3-6 ぶらりと京王府中 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3-28-1 2 大名古屋ビルヂング 3F
陳麻婆豆腐 麵飯館 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 麵飯館 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



新宿サザンテラス店
<http://www.chenmapo.jp/>



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・クルミ

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ありません。
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あります。
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

