



株式
会社

四季の台所

2019 年 9 月 4 日
株式会社四季の台所

報道関係各位

「麻(マー)」と「辣(ラー)」の深みを堪能、本格四川中華をおしゃれな空間で **東京・恵比寿に中華バル『四川小吃 虎 8』開店** 旧店舗を改装し、2019 年 9 月 1 日(日)よりリニューアルオープン

株式会社四季の台所（本社：東京都渋谷区、代表：洲之内 克、以下当社）は、2011 年より東京・恵比寿で親しまれてきた本格中華料理店『Chinese Kitchen 虎 8（とらはち）』を改装し、新たに中華バル『四川小吃 虎 8（しせんしゃおちーとらはち）』として 2019 年 9 月 1 日（日）に開業しました。



四川小吃 **虎 8**
TORAHACHI



自家製の豆板醤や甜面醤を使った本格四川を、白木が映えるくつろぎの空間でリーズナブルに

『四川小吃 虎 8』は、一流店で修業を積んだシェフが、本格四川料理をリーズナブルな価格で提供する中華バルです。料理に使われる豆板醤や甜面醤などの調味料も手作りし、本物の味をカジュアルに召し上がっていただけます。

全 28 席の店内は、白木のカウンターが印象的な清潔感溢れる空間。席間を広めにとり、ゆっくりとくつろいで食事や会話を楽しみたい恵比寿の大人たちのニーズに応えました。店舗中央にはオープンキッチン大きく配し、調理の様子を客席からライブ感覚で見ることができます。

四川料理の魅力といえば、「麻（マー）」と「辣（ラー）」の調和です。辛党も大満足の『四川麻婆豆腐』（930 円）は、唐辛子のうまみを存分に吸わせた豆腐に、花椒の痺れを利かせた一品。また、四川ファンに人気の、鶏のから揚げを唐辛子や中華スパイスなどと共に炒めた『辣子鶏（ラーズーチー）』（980 円）や、思い出ただけで唾液が溢れるという意味の冷菜『よだれ鶏』（780 円）など、様々な麻辣料理をそろえました。

辛い料理だけではなく、各種点心をはじめ、『エビマヨ』『油淋鶏』などのスタンダードな中華料理や、『焼き野菜のせサラダ』などヘルシーな創作料理も多く用意しています。



四川小吃 虎 8

住所： 東京都渋谷区恵比寿西 1-13-2 サンキビル 1F
JR 恵比寿駅西口より徒歩 2 分

電話： 03-3461-0627

営業時間： 月～金 11：00～15：00／18：00～24：00
(ラストオーダー23：30)
土日祝 11：00～23：00 (ラストオーダー22：30)

席数： 28 席



【当社概要】

法人名： 株式会社 四季の台所

設立： 2014 年 8 月 6 日

代表： 代表取締役 洲之内 克

本社： 東京都渋谷区恵比寿 1-21-5

電話： 03-6455-1649

ホームページ： <http://shikinodaidokoro.co.jp/>

運営店舗： 『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 明治通り店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし はなれ』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 並木橋店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 目黒店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 渋谷ストリーム店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』
『四川小吃 虎 8』

本リリースに関するお問合せ

四季の台所 広報事務局 担当：黒田

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

携帯：080-4900-7949 e-mail：pr@netamoto.co.jp