



陳建太郎の 丹波鶏唐揚げ

テイクアウト限定 ￥1,200(税込)

5個入り 約300g 秘伝の唐辛子パウダー付

四川料理「蜀江」料理顧問「陳建太郎」監修のもと、
丹波鶏を使いジューシーに揚げた
テイクアウト限定の唐揚げです。

別添えの秘伝の唐辛子パウダーでお好みの辛さに
調節して四川の味をお楽しみいただけます。

※ご注文後にお作りいたします。ご予約いただくとスムーズにお渡し出来ます。



「蜀江」料理顧問
「SHOKKO」
Advisor Chef
陳建太郎
Kentaro Chen

四川料理 蜀江 SHOKKO

ANAクラウンプラザホテル京都 B1F TEL 075-252-0115(直通)

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前 www.anacpkkyoto.com TEL 075-231-1155(代表)

※価格は税金を含んだ金額です。※食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
※写真はイメージです。※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

テイクアウトで楽しむ「陳建太郎の丹波鶏唐揚げ」

四川料理「蜀江(しゅっこう)」(ANAクラウンプラザホテル京都 B1F)より、オリジナルのテイクアウト限定商品を販売いたします。四川料理「蜀江」料理顧問「陳建太郎」監修のもと、丹波鶏を使いジューシーに揚げたテイクアウト限定の唐揚げです。別添えの秘伝の唐辛子パウダーで好みの辛さに調節して四川の味をお楽しみいただけます。ぜひご利用ください。



※写真は10個イメージ



【商品概要】

「陳建太郎の丹波鶏唐揚げ」 5個入り(約300g) ¥1,200(税込) 秘伝の唐辛子パウダー付

【販売・ご予約・お渡し場所】

四川料理「蜀江」(ANAクラウンプラザホテル京都 B1F)
〒604-0055 京都市中京区堀川通二条下ル土橋町10番地
075-252-0115(直通)／075-231-1155(代表)
営業時間 ランチ11:30～15:00／ディナー17:00～21:30

※営業時間中のお渡しとなります。

※京都府からの要請により営業時間が変更になる場合がございます。

※ご注文後にお作りいたします。ご予約いただくとスムーズにお渡し出来ます。



【このプレスリリースのお問い合わせ】 ANAクラウンプラザホテル京都 企画課 黒田・一志
TEL 075-252-8567 E-mail marketing@anacpkyoto.com URL <http://www.anacpkyoto.com>