



45周年ありがとう 感謝とともに令和へ繋ぐ

大連飯店は2026年2月12日、45周年を迎えます。
これもひとえに皆さまから繋がる沢山のご縁のお陰様です。
今までも、そしてこれからも
お口も、体も、心も喜ぶ店づくりに精進して参ります。
ここに来るとほっとできる。そんなお店でありたいと思います。

- 周年祭開催期間 -

2/11水~15日



別名

ぶっとび スープ

「修行僧ですら、鍋を飛び越えて食べに来る」
そんなユニークな逸話を持つ中国福建省の伝統料理



壺の蓋を開けた瞬間、ゆっくりと立ちのぼるのは、深い滋味の香り。フカヒレや鮑、干し貝柱から溶け出した旨みが静かに重なり合います。丹波の大地が育んだ食材や但馬どりのコクがスープに奥行きを与え、一口含めばまるやかに広がり、身体の芯へと染み渡る味わい。調味料に頼らず素材だけが語る澄みきった深い旨みをどうぞ。

丹波・木下農園直送

採れたて丹波いちごの チャイナアフタヌーンティー

※ご予約優先 13:30~17:00(16:00L.O)

中国茶・薬膳ブレンド茶はもちろん、
コーヒーやムレスナティもご用意して
お待ちしております○

画像イメージ

【丹波いちごのスペシャルプレート】

おひとり様 2,200(2,420)

- ・朝採りいちご
- ・いちごの杏仁豆腐
- ・苺とカカオのマーラーカオ
- ・プーアル茶のスパイス香るブリュレ
- ・いちごムース&いちごの杏子コンポート添え
- ・ナッツチョコ餡のごま揚げ団子
- ・いちごソルベ

※仕入れによりメニューを変更する場合がございます



うん十年前のあの味を今！
なくなり次第終了！

ご来店のお客様全員対象！
先着順※なくなり次第終了とさせていただきます

オリジナル煎餅&クーポン
プレゼント★沢山のご来店お待ちしております！



【要予約】



45周年。感謝の気持ちを込めて。

お祝いの中華寿司

ふふふ、と笑みが溢れる前菜

紅白大根もち

丹波産二種大根を使用した独特な食感

ふかひれスープ 紅焼仕立て

45周年祭期間中“丹波薬膳佛跳牆”にてご提供いたします

祝いのスープは特別な食材とともに

脱皮海老の金沙粉

健康長寿の海老をスパイス香るふりかけで

黒毛和牛、丹波野菜のXO醤ソース

国産、丹波産の本来の旨みをお届け

祝いの精蒸魚 ねぎ生姜の香り

薬味の香りに癒されて

体温まる中華粥

コトコト炊き上げた自慢のお粥

丹波いちごのデザートプレート

季節のお楽しみといえば丹波いちご

5,000(税込5,500)

45周年感謝の気持ちを込めて

通常7,000円のコース料理を特別価格にてご提供いたします

大連飯店

☎0795-72-1306

