

創業1961年、伝統を受け継ぎ守りながら新しい味に挑戦をし続け未来へつなぐ

蒋介石のお抱え料理人で上海料理の祖として名をはせる藍長園の子で一番弟子でもあった孫永斌が1961年に市場通りで四五六菜館を開店しました。店名の「四五六」は中国で縁起の良い並びの数字という謂れから名付けられ、サイコロのロゴマークで親しまれています。現在では、横浜中華街に本館、新館、別館、飲茶館の4店舗を構え、上海料理の特徴である煮込み料理をはじめ、さっぱりとした海鮮料理や、数々の賞を受賞した自家製点心など、創業以来の伝統の味を守りつつ、進化し続けています。創業時から変わらぬ味の『皮付き豚バラ肉の醤油煮込み』は醤油と砂糖、紹興酒で豚バラ肉をじっくりと時間をかけて煮込んだ上海料理の伝統を受け継ぐ看板メニュー。テレビや雑誌、新聞など各メディアで紹介され人気の『四五六チャーシュー』は幅広い層のお客様に親しまれ著名人にもファンの多い四五六名物。横浜中華街の点心品評会で金賞を受賞した『四五六小籠包』、銀賞を受賞した『手毬餃子』は全国百貨店の催しや神奈川県イベント出展の際には行列ができる大人気の点心。「四五六史上最高に辛い」というキャッチフレーズで一番人気のメニューとなった、痺れる辛さと一度食べたならまた食べたくなる味を追求した『四五六麻婆豆腐』など、上海料理伝統の味を守りながらも新たな美味しさへの挑戦を続けております。創業60周年の2021年には四五六菜館 本館が「食ベログ中国料理 EAST 百名店 2021」に選ばれました。これからも「記憶に残る味、記憶に残るサービス」をコンセプトに美味しいお料理のご提供とおもてなしの心で、日々精進してまいります。



本館「伝統を味わう」

横浜市中区山下町 190 番地 (市場通り)
TEL 045-681-3456
3F 洋 100・和 50 名
2F 和 48・レストラン 40・洋 24 名
1F レストラン 100 名



新館「小菜・飲茶」

横浜市中区山下町 166 番地 (関帝廟前)
TEL 045-664-4569
2F レストラン 60・洋 10 名
1F レストラン 40 名



別館「旬を楽しむ」

横浜市中区山下町 202-1 (善隣門前)
TEL 045-641-4569
6F 展望個室 20 名 3F 洋 80・洋 10 名
5F 洋 50 名 2F レストラン 60 名
4F 洋 80・洋 10 名 1F レストラン 36 名



飲茶館「こだわりの点心」

横浜市中区山下町 137 番地 (市場通り)
TEL 045-641-4456



横浜中華街 中国上海料理
四五六菜館

レストランのご案内



四五六菜館からの観光アクセスガイド

<徒歩>	<公共交通機関・お車ご利用>
山下公園 10 分	ベイブリッジ (大黒ふ頭) 10 分
横浜港さん橋 15 分	海ほたる 40 分 三溪園 20 分
元町商店街 10 分	八景島パラダイス 40 分
赤レンガ倉庫 20 分	よこはま動物園ズーラシア 40 分
みなとみらい 25 分	鎌倉 60 分 羽田空港 40 分
	東京ディズニーランド 90 分

四五六菜館 店舗MAP



営業時間	月曜～金曜	11:30～22:00 (LO.21:30)
	土曜	11:00～23:00 (LO.22:00)
	日曜・祝日	11:00～22:00 (LO.21:30)
	本館・別館	年中無休 新館: 火曜定休

横浜中華街 観光ご宴会コース



観光特選コース A お一人様 ¥4,400 (税込)

- | | |
|--------------------|------------|
| 1. 本日の前菜 | 6. 四五六小籠包 |
| 2. 鶏のささみとイカの塩炒め | 7. 五目炒飯 |
| 3. 海老のチリソース | 8. フカヒレスープ |
| 4. 若鶏の唐揚げ レモンソース掛け | 9. 杏仁豆腐 |
| 5. 豚バラ肉の角煮 | |

写真は2名様分のイメージです。盛り付けは、大皿でのご提供となります。



観光特選コース B お一人様 ¥6,050 (税込)

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| 1. 本日の前菜 | 5. 北京ダック |
| 2. 大海老のマヨネーズ・海老と季節野菜のさっぱり炒め | 6. 手毬餃子 |
| 3. 蟹味噌入りフカヒレの煮込み | 7. 四五六麻婆豆腐 |
| 4. 帆立と鶏肉と季節野菜の塩味炒め | 8. 五目炒飯 |
| | 9. 杏仁豆腐とマンゴープリン |

写真は4名様分のイメージです。盛り付けは、大皿でのご提供となります。



観光特選コース C お一人様 ¥7,700 (税込)

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. 特製彩り前菜盛り合わせ | 6. 手毬餃子 |
| 2. 蟹味噌入りフカヒレの姿煮 | 7. 四五六麻婆豆腐 |
| 3. 大海老のチリソース | 8. 特製酸辣湯 |
| 4. 帆立貝とイカと季節野菜の塩炒め | 9. 杏仁豆腐とマンゴープリン |
| 5. 北京ダック | |

写真は2名様分のイメージです。盛り付けは、大皿でのご提供となります。



観光特選コース D お一人様 ¥8,800 (税込)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. 特製彩り前菜盛り合わせ | 6. 蟹味噌入り肉団子 スープ仕立て |
| 2. 蟹味噌入りフカヒレの姿煮 | 7. 海鮮と黄ニラの長寿麺 |
| 3. 大海老とブロッコリーの塩炒め | 8. 杏仁豆腐とマンゴープリン |
| 4. 鮑のオイスターソース煮込み | |
| 5. 北京ダック | |

写真は2名様分のイメージです。盛り付けは、大皿でのご提供となります。

お飲み物

紹興酒(ボトル)	¥3,000~	日本酒(1合)	¥700
紹興酒(1合)	¥800~	焼酎(ボトル)	¥3,200~
杏露酒(ボトル)	¥3,500	ウイスキー(シングル)	¥1,000
桂花陳酒(ボトル)	¥3,500	ノンアルコールビール	¥600
モルツ・ザ・ドラフト(中瓶)	¥770	ソフトドリンク	¥400
ザ・プレミアム・モルツ(中瓶)	¥880		

その他

■飲み放題プラン(120分)	お一人様	¥2,500
(瓶ビール・甕出し紹興酒・紹興酒・杏露酒・桂花陳酒・日本酒・焼酎・ハイボール・ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース)		
■コンパニオンサービス(120分)	一人	¥19,800
(コンパニオンは2名派遣より承ります)		

・表記の価格はすべて税、サービス料込みです。・お料理の内容は季節や仕入れ状況により変更になる場合がございます。・写真の盛り付けはイメージです。

横浜中華街 観光ランチプラン

観光ランチ A



お一人様 ¥2,530 (税込)

1. 海老と玉子のチリソース
2. 若鶏の唐揚げ中華ソース掛け
3. 肉団子の醤油煮込み
4. 四五六シュウマイ
5. チャーシュー入り炒飯
6. コーンスープ
7. 杏仁豆腐

写真はイメージです

観光ランチ B



お一人様 ¥3,080 (税込)

1. 海老のチリソース
2. ホイコーロー
3. 四五六シュウマイ
4. 春巻
5. 上海焼きそば
6. チャーシュー入り炒飯
7. コーンスープ
8. 杏仁豆腐

写真はイメージです

観光ランチ C



お一人様 3,630円 (税込)

1. 自家製チャーシューの前菜
2. 海老のマヨネーズ和え
3. 牛バラ肉のカレー風味
4. 若鶏の唐揚げ中華ソース掛け
5. 麻婆春雨
6. 手毬餃子
7. チャーシュー入り炒飯
8. フカヒレスープ
9. 杏仁豆腐

写真はイメージです

■メニュー、アレルギー、レイアウトなどに関するお問合せ先
佐藤 TEL. 080-5699-5018 e-mail: satou@456saikan.com
■空き状況などに関するお問い合わせ先
平日: TEL. 045-663-4528 FAX. 045-641-4560