

年末年始

冬のちょっと贅沢フェア

烤北京
鴨



※写真はイメージです

北京ダック(4切)

3,000円(税込3,300円)

中華名菜。香ばしくパリパリに焼いた皮をお野菜と一緒にクレープに包んでどうぞ。

鱈

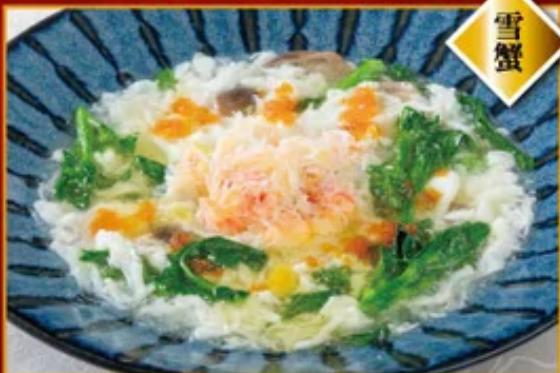


黄金のふかひれあんかけチャーハン

1,780円(税込1,958円)

復活!敦煌自慢の炒飯にふかひれの餡をたっぷりかけました。
炒飯 × ふかひれ餡のコラボレーションを是非お楽しみください。

雪蟹

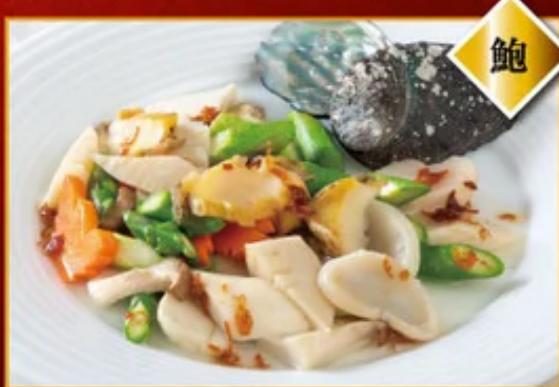


本ズワイ蟹の卵白炒め

1,580円(税込1,738円)

旬の本ズワイガニを贅沢に使用し卵白で炒めた珍しい逸品です。
トロトロの卵白に本ズワイガニをたっぷり使用しました。

鮑



鮑とタイラギ貝のXO醤炒め

1,850円(税込2,035円)

鮑と旬のタイラギ貝を贅沢に中国料理最高級調味料「XO醤」で炒めたこの冬限定の逸品をご賞味ください。

鱈



ヨシキリザメのふかひれの姿煮

7,800円(税込8,580円)

コラーゲンを多く含み体の中から美しくなるふかひれは
べっぴん料理にふさわしい一品です。

中国料理「敦煌」では12月19日(月)～2026年1月18日(日)まで「冬のちょっと贅沢フェア」を開催いたします。忘年会、クリスマス、お正月、新年会など、特別な時間をさらに特別にするメニューを

5種類ご用意いたしました。本ズワイ蟹を贅沢に使用し卵白で炒めた珍しい逸品「本ズワイ蟹の卵白炒め」に、敦煌自慢の炒飯にふかひれの餡をたっぷりかけました「黄金のふかひれあんかけチャーハン」、コラーゲンを多く含み体の中から美しくなる「ヨシキリザメのふかひれの姿煮」など、至極の料理を揃えました。この機会に是非、ご利用ください。皆さまのご来店をスタッフ一同お待ちしております。

販売期間 令和7年12月19日（月）～令和8年1月18日（日）

※食材が無くなり次第終了となるメニューもございます。

冬のちょっと贅沢フェア

※画像はイメージでございます。

■ 北京ダック（4切）

3,000円（税込3,300円）

香ばしくパリパリに焼いた皮をお野菜と一緒にクレープに包んでお召し上がりください。北京ダックとタレ、そして白髪ねぎとキュウリの相性抜群の美味しさを心ゆくまでお楽しみください。



北京ダック（4切）

■ 黄金のふかひれあんかけチャーハン

1,780円（税込1,958円）

敦煌自慢の炒飯にふかひれの餡をたっぷりかけました。炒飯×ふかひれ餡のコラボレーションを是非お楽しみください。お口に広がる独特の香りが至福の時間を演出いたします。



黄金のふかひれあんかけチャーハン

■ 本ズワイ蟹の卵白炒め

1,580円（税込1,738円）

旬の本ズワイ蟹を贅沢に使用し卵白で炒めた珍しい逸品です。トロトロの卵白に本ズワイ蟹をたっぷり使用いたしました。絶品のズワイ蟹の風味をとろけるような食感でお楽しみください。



本ズワイ蟹の卵白炒め

■ 鮑とタイラギ貝のXO醤炒め

1,850円（税込2,035円）

鮑と旬のタイラギ貝を贅沢に中国料理最高峰調味料「XO醤」で炒めた、この冬限定のオリジナルメニューをご賞味ください。タイラギ貝の濃厚な旨みは年末年始の特別なシーズンにぴったりです。



鮑とタイラギ貝のXO醤炒め

■ ヨシキリザメのふかひれの姿煮

7,800円（税込8,580円）

コラーゲンを多く含み体の中から美しくなるふかひれは、美味しい食べて、お肌はべっぴん！まさに、贅沢な料理です。



ヨシキリザメのふかひれの姿煮

※グランドメニュー https://ys-holdings.co.jp/tonkou/?page_id=408

冬のちょっと贅沢フェア 実施店舗

・山口小野田店	山口県山陽小野田市大字西高泊632-1	0836-83-7413
・山口宇部店	山口県宇部市相生町8-1宇部興産ビルB1F	0836-22-0330
・山口周南店	山口県周南市毛利町3-15	0834-31-1901
・広島グランドタワー店	広島県広島市中区上八丁堀4-1アーバンビューグランドタワー2F 82-212-1177	0

総料理長 村岡秀治プロフィール

高校2年生の時から敦煌 徳山店でアルバイトを始める。最初は洗い場を半年ほど任され、その後、料理の仕込みを担当する。当時の料理長や副料理長から料理のセンスがあるといわれバイトながら肉のカットやフルーツの盛り合わせ等を担当させていたくなど評価されていた。高校卒業と同時に18歳で敦煌に就職。敦煌下関店に配属となり新規オープン大型店舗に新入社員として従事。その後宇部全日空ホテル店等全店にて経験を積み27歳で店長兼料理長に就任。その後関西等の敦煌を歴任し総料理長に就任しキッチンマネージャー、エリアマネージャー、副本部長を歴任。2018年4月、株式会社 焼肉坂井ホールディングスのグループ会社である 株式会社 敦煌設立と同時に代



総料理長 村岡秀治

表取締役社長兼総料理長に就任。座右の銘は「一座建立（いちざこんりゅう）」。もてなす側が尽くし招かれた側が感動で満たされた時に生まれる特別な一体感を目指しております。これは敦煌の経営理念でもありお客様だけでなく社内風土にも必要と考えております。社内で従事する従業員や家族も同様に幸せを共感したいという思いもあります。なお、株式会社敦煌につきましては、2025年10月1日を持ちまして株式会社焼肉坂井ホールディングスへ吸収合併となりました。

2021年7月 山口県環境生活功労者知事表彰（調理業務功労者）受賞

2023年11月 厚生労働大臣表彰

（公）日本中国料理協会山口県支部 支部長

（一社）山口県調理師団体連合会包和会 理事

下関短期大学付属高校調理課 外部講師

なお中国料理敦煌の四川料理の基礎は麻婆豆腐を日本に伝来、日本における四川料理の父と言われる陳建民（ちんけんみん）氏。敦煌の創設期に工房に立ち、中華の神髄を注入した。その伝統が今の敦煌にも脈々と引き継がれています。

「敦煌」について

1974年（昭和49年）11月創業、本格中国料理店として山口県小野田市（現山陽小野田市）に1号店をスタートしました。本格的な中国料理が地方ではあまりない時代から、四川料理をメインとするレストランを山口県を中心に展開してきました。当時は辛いイメージの四川料理はお客様にはじめ苦戦しましたが、徐々にお客様にも浸透し、今では山口県を代表する中国料理レストランとして支持を受けております。各店舗において、大型宴会場や個室を完備しており、普段使いは勿論のこと、ハレの日でのご利用や、宴会等様々なシーンでご利用いただけます。敦煌は地元に根付いた中国料理レストランです。地産地消の取り組みや地元生産者との繋がりを深め、「食」のリーディングレストランとしてこれからも進化し続けてまいります。



【会社概要】

社名：株式会社焼肉坂井ホールディングス（東証 Standard2694）

代表：代表取締役社長 高橋 仁志

本社所在地：愛知県名古屋市北区黒川本通 2-46 URL：<https://ys-holdings.co.jp/>