

シンガポール発の中華レストラン「Paradise Dynasty」 直営店として日本初進出！京都・四条通に11月15日（土）開業 来年は大阪・心斎橋にも グローバル中華で日本に新しい中華料理を

上海・香港・台北、ロサンゼルスなど22都市で複数ブランドを150店舗以上展開するシンガポール最大規模の飲食企業・パラダイスグループ（PARADISE GROUP PTE LTD）は11月15日（土）、中華レストラン「Paradise Dynasty（パラダイス ダイナスティ） 京都四条店」をオープンします。京都四条店は、パラダイスグループ直営店として日本初進出となる店舗です。本プレスリリースでは、フードメニューを中心にオープニングイベントの内容などをご紹介します。※第1弾プレスリリース：<https://www.prdesse.com/posts/view/21818>



■看板メニューは8色に輝く小籠包！多文化社会シンガポール発祥の「グローバル中華」が京都に上陸

「Paradise Dynasty」では、中国全土の伝統料理に、国際色豊かなシンガポールらしい革新性を融合させた創作料理を提供しています。看板メニューは、オリジナル、フォアグラ、黒トリュフ、チーズ、蟹みそ、ガーリック、ピリ辛四川、キムチという8種類のフレーバーを一度に楽しめる世界初の「特製八色小籠包」です。カラフルなマカロンから着想を得た料理で、色素は天然食材から抽出し色づけられています。このほか、層状に重ねたサクサクのパイ生地に細切りの大根が入った「大根パイ」や、箱庭のような遊び心あふれるトッピングが魅力の「アボカド&ポテトのオリジナルサラダ」、厚切りの豚バラ肉を醤油ベースの甘辛いタレでとろけるまで長時間煮込んだ「名物 豚バラ肉の甘辛煮込み」、ネギの香りを付けた油「ネギ油」を使った油そば「特製ネギ油和え麺」などをラインナップ。カスタード・タロイモの2種類をそろえる「特製・二色まんじゅう」やあんこを詰めた「オリジナルもち米の蒸しケーキ」などスイーツもご用意いたします。客単価はドリンクを除いて昼＝2,000円、夜＝3,000円を想定。ランチ利用など日常的にお使いいただけます。

■パラダイスグループの持つ力を集結させ、京都で勝負します

点心長は世界で55店舗を展開する同ブランド全体における副料理長であり、炒め料理など他の料理を担当する料理長はシンガポール（複数店舗）のエリア料理長経験のあるシェフが来日します。また日本に来る前から「日本チーム」を作り、オープンに向けて準備を進めてきました。当社の持てる全ての力を結集し、味にこだわりを持つ方が多いと言われる京都の人に食べていただきたいと、直営1号店の場所を京都に選びました。来年は大阪・心斎橋への出店も決まっており、京都四条店含めて直近3年で3店舗、10年で20店舗の展開を目指します。さまざまな国の文化が息づく国・シンガポールで生まれたグローバル中華「Paradise Dynasty」が、日本の中華料理に新たな風を巻き起こします。

■落ち着いた店舗デザインと、和を感じる内装

店内は、優しい温もりを感じさせる木目調のデザインを多く取り入れ、落ち着いた雰囲気です。料理をお楽しみいただけるような空間を目指しました。客席は、さまざまなニーズにお応えできるよう多彩なバリエーションを用意し、ハイバックソファを設けたボックス席や円卓席、回転テーブルを備えた半個室席など、ご家族連れから大事な会食まで、利用シーンに合わせてお選びいただけます。また、照明には当店の看板メニュー・小籠包を蒸し上げる「せいろ」をモチーフにしたユニークなデザインを採用。壁面には陶器の甕（かめ）をディスプレイするなど、遊び心と伝統を融合させた空間に仕上げました。

●取材に関するお問い合わせ●

「Paradise Dynasty 京都四条店」広報事務局 担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

小籠包をはじめ、点心、涼菜、スープ、温製料理、主食、デザートなど約80種類をラインナップ。



小籠包

当店の全ての小籠包は、職人のこだわりが詰まった手仕事による逸品です。

【こだわりの製法】

上質な小麦粉と酵母から作られる生地は、職人の繊細な手仕事により、透けるほど薄い皮に18の美しいひだを刻み込んで餡を包み込みます。さらに、1個あたり25g（餡＝20.5g、皮＝4.5g）に仕上げることで、常に最高の品質を保っています。

【至福の味わい】

ご注文後に包み込み、蒸し上げられる熱々の小籠包は、一口かじればあっさりとした味わいのスープが溢れ出し、餡の旨味が口いっぱいに広がります。

【世界で愛される味】

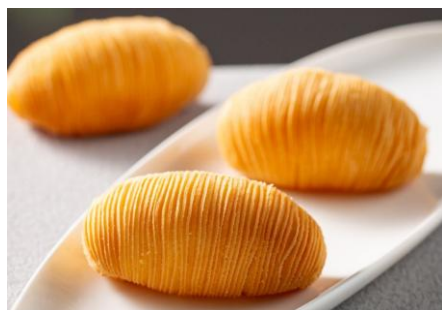
上海の伝統的な包み方を忠実に受け継いだこの小籠包は、これまでに累計1億個以上を提供し、世界中で愛されてきた自信の逸品です。



特製八色小籠包（8個1,980円）

8種類の異なる風味を最大限に味わっていただくため、オリジナルから始め、フォアグラ、黒トリュフ、チーズ、蟹みそ、ガーリック、ピリ辛四川、最後にキムチ小籠包で締めくくる順でお召し上がりいただくことをおすすめしております。

オリジナル小籠包（5個800円、8個1,280円）、チーズ小籠包（5個1,250円、8個2,000円）、黒トリュフ小籠包（5個2,250円、8個3,600円）など、それぞれのフレーバーは単品でもご注文可能です。



大根パイ



アボカド&ポテトの
オリジナルサラダ



名物 豚バラ肉の甘辛煮込み



甘辛豚肉の細切り炒め クレープ包み



特製ネギ油和え麺



特製・二色まんじゅう
(カスタード・タロイモ)

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

生ビールをはじめ、紹興酒、チューハイ、ウイスキー、焼酎、ワイン、果実酒、カクテル、ソフトドリンクなど約50種類のドリンクをご用意しております。

●取材に関するお問い合わせ●

「Paradise Dynasty 京都四条店」広報事務局 担当：辻本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■オープニングイベントのご紹介

「八色小籠包」オリジナルマスコットが四条通を練り歩き！

当店の看板メニュー「八色小籠包」をイメージした8体のオリジナルマスコットキャラクターが店舗前に出現！四条通を練り歩きながら、クーポン付きのチラシや風船を配布する予定です。皆様に当店のオープンを知っていただくとともに、京都四条の街を盛り上げることができればうれしいです。



■パラダイスグループについて (<https://www.paradisegp.com/>)

Paradise Groupは、複数ブランドを150店舗以上展開するシンガポール最大規模のフルサービス型レストラングループです。「Paradise Dynasty」は当グループの中でも大きく成功したブランドで、現在世界中で55店舗を展開し、これまでに累計1億個以上の小籠包を提供してきました。

■「Paradise Dynasty 京都四条店」詳細

住 所：〒600-8004 京都市下京区奈良物町364 中央四条ビル2階
電話番号：075-708-7806
営業時間：11時～22時（ラストオーダー21時）
席 数：テーブル＝93席
店舗面積：91坪
定休日：なし



@PARADISEDYNASTY_JAPAN

Instagram

