

A variety of traditional Thai dishes served on white plates with decorative borders, including stir-fried shrimp, chicken, and vegetables, along with bowls of rice and soup. The dishes are arranged on a white tablecloth, and a bottle of beer is visible in the background.

※食材は仕入れ状況等により変更する場合がございます。

※食材は仕入れ状況等により変更する場合がございます。

★貸し切り宴会、
コース料金等ご要望承ります

約1m確保
約2m確保



醉八仙



季節を彩る《おすすめコース》

※季節や仕入れ状況により、副食材等変更がございます。予めご了承くださいませ。
※料理内容は一例です。好み等に合わせ組みかえられます。
お気軽にお申し付けくださいませ。



料理長おすすめコース

お一人様 **4,400円**(税込)
※2名様より承ります

- 酔八仙三種前菜盛合せ
- 紋甲イカと旬野菜の塩味炒め
- 四川式回鍋肉
- 油淋鶏〜鶏肉揚げ香味ソース〜
- 海老の四川チリソース
- フカヒレとキノコのスープ
- 酔八仙名物！陳麻婆豆腐ライス添え
- 本日のデザート

※食材は仕入れ状況等により変更する場合がございます。



酔八仙特選美味コース

お一人様 **5,500円**(税込)
※2名様より承ります

- 酔八仙四種冷菜盛合わせ
- A5黒毛和牛のソテー
- 帆立貝と旬野菜の塩味炒め
- フカヒレ煮込み青菜添え
- スモークダッククロス中華パン添え
- 大海老の四川チリソース
- ズワイ蟹入りチャーハン
- 本日のデザート

※食材は仕入れ状況等により変更する場合がございます。

飲み放題プラン

《2種類の飲み放題をご用意しました》
2時間飲み放題(税込)

A: 1,650円飲み放題プラン

(瓶ビール本数制限あり。お一人様1本になります)

B: 2,200円飲み放題プラン

(皆様飲み際や乾杯回りのある会などにおすすめです)

C: 880円ソフトドリンク飲み放題プラン

- 瓶ビール
- 陳八年産紹興酒
- 三年紹興酒
- サントリー角
- 梅酒
- 杏露酒
- 日本酒
- 焼酎
- サワー各種
- ソフトドリンク各種

※緊急事態宣言中など東京都の要請に従い、アルコール販売を停止致します



酔八仙 総料理長 国際栄養士 高橋 昭仁

中国四川の伝統技法で、日本人の味覚に合わせた美味しい料理を心を込めてお造りいたします。

皆様に美味しい料理で楽しいひと時をお過ごしいただくのが私の喜びです。

これからも、料理と真摯に向き合い、身体に優しく健康や美容を創造する料理・新たな味を究心し続け、進化したスタイルを生み出してまいります。

お客様へのお願い

- ① 店舗入り口にて、検温とアルコール消毒をお願いしております。その後、お席へご案内致します。
- ② 発熱や咳などの異常が認められる場合は店内での飲食をお断りすることがございます。予めご了承下さい。
- ③ お客様には、ご飲食時以外のマスク着用をお願い致します。
- ④ 他グループとの相席などとはご遠慮くださいませ。
- ⑤ お客様同士でのお酒(お飲み物)等の回し飲みは避け下さい。