

2026年9月15日

今年創業 68 周年を迎える「中国料理 百楽」で 多彩な調理法を生かした大鶏排（ダージーパイ）やスペアリブなど 肉が主役の 5 品を楽しむ『秋の肉中華フェア』開催！

株式会社近鉄リテーリングは、2026 年 9 月 15 日（火）から 10 月 31 日（土）まで、中国料理「百楽」の 4 店舗（天王寺店、奈良店、王寺店、京都店）において、「秋の肉中華フェア」を開催します。

本フェアは、今年創業 68 周年を迎える中国料理「百楽」では初めてとなる、肉料理に特化した期間限定の企画で、「揚げる・蒸す・煮込む」といった中国料理の多彩な調理技術を生かし、「骨付き鶏の葱ソースがけ」「大鶏排（ダージーパイ）」「肉団子の黒酢ソース」「スペアリブの発酵黒豆蒸し」「牛肉の激辛煮込み湯麺」の 5 品を展開します。

肉の風味や食感を生かした、食べ応えと満足感のあるメニューを取り揃えました。仕事や買い物帰りにはもちろん、秋の行楽シーズンや連休のお出かけの際に、これまでの百楽とは一味違う肉料理の味わいをぜひお楽しみください。

詳細は別紙のとおりです。



別 紙

1. メニュー概要

(1) 骨付き鶏の葱ソースがけ

価格：1,400円（税込）

しっとり柔らかい骨付き肉を茹で上げ、ジューシーな旨みを閉じ込めました。シャキシャキ食感と香ばしさがクセになる特製葱ソースのコクが食欲をそそる、シンプルながら奥行きのある味わいの一品です。



(2) 大鶏排（ダージーパイ）

価格：1,400円（税込）

食べ応え抜群の台湾風から揚げ。外の衣はザクッと香ばしく、お酒に合うおつまみとしてもお召し上がりいただけます。自家製のスパイスや油淋ソースをかけて、クセになる刺激をお楽しみください。



(3) 肉団子の黒酢ソース

価格：1,400円（税込）

丁寧に手ごねし、ふっくらと揚げた肉団子に酸味と甘みのバランスをいかした黒酢ソースを絡めました。黒酢ならではのまろやかさとあとを引く味わいに、ご飯と一緒に楽しみたくなる満足感のある一品です。



(4) スペアリブの発酵黒豆蒸し

価格：1,600円（税込）

旨みたっぷりのスペアリブを、特製調味料とともにじっくりと蒸し上げました。肉の旨みに豆豉ならではのコクと香りが染み込み、噛むほどに旨みが口いっぱいに広がります。



(5) 牛肉の激辛煮込み湯麺

価格：1,800円（税込）

香辛料とともにじっくり煮込んだ四川の激辛水煮牛肉を乗せた、痺れる辛さがクセになる特製湯麺です。旨味が凝縮された激辛スープと麺が絡み合い、辛さの中に深いコクを感じる旨み際立つ一杯です。



2. フェア実施店

店 舗 名：百楽天王寺店

住 所：〒543-0055 大阪市天王寺区悲田院町10-48 天王寺ミオプラザ館4階

営業時間：11:00～22:00 (L.O.21:00)

店 舗 名：百楽奈良店

住 所：〒630-8215 奈良県奈良市東向中町28 奈良近鉄ビル8階

営業時間：11:30～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

店 舗 名：百楽王寺店

住 所：〒636-0003 奈良県北葛城郡王寺町久度2-2 りーべる王寺東館地下1階

営業時間：11:00～15:00 (L.O.14:30) / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

店 舗 名：百楽近鉄京都駅店

住 所：〒600-8215 京都市下京区烏丸通小路釜殿町31-1

営業時間：11:00～21:30 (L.O.21:00)

3. 中国料理百楽について

「百楽」とは、「多くのしあわせ、多くの楽しみ」を意味する言葉です。その語源は中国の古典「荀子」にあり、「名君は先ずその国を治め、然る後その中に百楽を得べし」という一節から引用しています。

1958年（昭和33年）11月18日に第1号店を開業し、2026年に創業68周年を迎えます。

本格的な中国料理を気軽に楽しめる店として、玉子の薄皮で具材を巻いた名物料理「百楽特製春巻」や、辛味の中にも旨みを感じられる「幸福（シンフュー）麻婆豆腐」など、長年親しまれているメニューを提供しています。

現在は、大阪・京都・奈良に4店舗を展開しています。

ホームページ URL： <https://hyakuraku.com/>

Instagram 公式アカウント： https://www.instagram.com/chinese_cuisine_hyakuraku/

（以上）