

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圓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、土産館の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「食べログ中国料理 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



土産館「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 |
| 横浜港大さん橋 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 |



各種ご宴会・ご予約専用ダイヤル
0120-787-456 FAX: 045-641-4560
 受付時間: 9:00~17:00 公式ホームページ <https://www.456saikan.jp>

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