

菜譜

- ☯ Sakurai オリジナル 冷菜の盛り合わせ
- ☯ キヌガサ竹のフカヒレ包み…金花ハムのスープで
- ☯ 江戸前穴子と花ニラの四川風辛子炒め
- ☯ 鮎色に仕上げた浙江省自慢の豚の角煮
- ☯ 鴨の広東風焼き物 手作りニラ餃子添え
- ☯ 鮑のオイスターソース煮 季節の温野菜添え
- ☯ カニ肉入り広東風スープ餃子
- ☯ パラパラ卵炒飯
- ☯ チョコ入りタロ芋の蜂の巣揚げ

本日はお忙しい中ご来店頂き
誠にありがとうございます。

題名の通り味を楽しむ会として、中国料理の奥深さ、
素材の素晴らしさをお届けしたく企画致しました。

四季に合わせた一品一品手作りのお料理、お酒…そ
して味わいながらの会話を楽しんで頂き、次回につな
がる会となっていけたら幸いです。

チャイニーズレストラン
Sakurai
オーナーシェフ 櫻井 実