

# 菜譜

- ☯ 中国の食文化を前菜に
- ☯ ホワイトアスパラとふかひれのトロミスープ
- ☯ ロブスターの芝士炒め
- ☯ 牛肉と大地の恵みを活かした四川風山椒激辛炒め
- ☯ 杭州の食文化より活魚のスープ煮込み
- ☯ 古典料理を今！！ 和牛の巻物米粉蒸し
- ☯ 私の自慢 棒々鶏冷麺
- ☯ 季節のフルーツ 二種のあめだき
- ☯ 北京名物 中華風いろいろ

おかげさまで味楽会は、第8回目を迎えることができました。今回移転の為、土塔会では最後の会になり、次回は新店舗（西城南）での会になります。

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。

今回は、中国料理の古典料理と杭州、北京、四川の代表料理を一品ずつご用意いたしました。紹興酒と味わいながら会話を楽しみ、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