

# 菜譜

- ☯ 古き良き美味 四川名物前菜の数々
- ☯ 夏の疲れを癒す美と健康に、ふかひれ入り薬膳スープ
- ☯ 食感を楽しむ揚げ団子の海老包み朝天辣椒炒め
- ☯ 小山産、豚の皮を焼いた仔豚風皮包み  
葱と黄瓜を甘味噌で
- ☯ 活鮑と初物松茸の焼き物
- ☯ 香港からの贈り物 魚の浮袋と銀鱈の黒豆蒸し
- ☯ 白米から炊いたおかゆ 大根の醤油漬
- ☯ 小豆入りココナッツミルクのプリン  
エッグタルト

おかげさまで味楽会は、第9回目を迎えることができました。今回は西城南に移転後、最初の会になります。

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