

菜譜

- ① 伝統、創作あり前菜盛り合わせ
- ② 上海蟹の王子たっぷり ふかひれあんかけスープ
- ③ 上海蟹の老西貴け
- ④ 甲羅にたっぷり 上海蟹の香り蒸し 赤酢といかが？
- ⑤ おとんの焼き物XO 醬ソース 色鮮やかな野菜添え
- ⑥ グレードアップ Sakurai 特製 陳麻婆豆腐
- ⑦ 白飯
- ⑧ 弟子 松本のスイーツ盛り合わせ

おかげさまで味楽会は、第10回目を迎えることができました。

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、上海蟹をテーマに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