

菜譜

- ☯ 温故知新 古き良きを取り入れた前菜
- ☯ ワタリガニの玉子、蟹肉の餡をふかひれ姿煮かけてみました
- ☯ 大海老を朝天辣椒で炒めた四川の代表料理
丁宝禎のニックネーム丁宮保が由来
- ☯ 美味！ 小籠湯包み
- ☯ 泳がせた金魚を開取り太極に見立てた感想毎鼠の煮込み
- ☯ 盆地の機構を調理法にした和牛の焼物！
野菜畑仕立て
- ☯ お正月で疲れた胃腸をもてなす沢山のお豆入り八宝粥
- ☯ 甜点心甘いデザート盛り合わせ
エッグタルト・南瓜の煮凝り・お餅のお汁粉

おかげさまで味楽会は、第11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、温故知新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