

菜譜

- ☯ 春の便り 桜鯛の中華風刺身
- ☯ 旬野菜を沢山用いたふかひれ姿煮
- ☯ 和牛カルビ肉の米粒蒸し 五香米粉ソースで！
- ☯ ふぐ白子の中華風てんぷらとあと一品！
中身を当ててみて。
- ☯ 春の菜花と生湯葉の枸杞の実炒め
- ☯ キンキの香港風香り蒸し 香菜たっぷり
- ☯ 成都式坦々麺
- ☯ 叉焼饅頭
- ☯ 叉焼パイ

おかげさまで味楽会は、第13回目を迎えることができました。

今回は、春の食材を用いた料理を歴史ある調理法でご提供いたします。

今月、5月12日は陳建民師父の命日の為、建民先生に恥じぬ料理を心掛け、美味しく召し上がって頂ければ幸いです。そして次へとつながる会となっていけたらと思います。

チャイニーズレストラン
Sakurai
オーナーシェフ 櫻井 実