

菜譜

- ☯ 秋ですね！少し早い秋を盛り込んだ冷菜
- ☯ 碎けフカヒレのスープ
金華ハムの出汁ずわい蟹をたっぷり乗せて
- ☯ 大海老を四川赤山椒の実、赤山椒の粉、
赤唐辛子たっぷり入れたヒーヒーハーハーなお料理
- ☯ 小山和牛の焼き物！
アジアの香りを薬味と一緒に召し上がれ
- ☯ 昔、懐かし鯉の丸揚げを
五種野菜の甘酢あんかけで切り身にてサービス
- ☯ シンガポールの海南飯
- ☯ お楽しみスイーツ 甘味、お菓子2種盛り合わせ

おかげさまで味楽会は、第15回目を迎えることができました。

今回は、秋の食材をふんだんに用いて、一足早い秋を感じるお料理でおもてなししたいと思います。

紹興酒と味わいながら会話を楽しみ、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