

菜譜

- ☯ オールドチャイナを盛り込んだ冷菜
- ☯ 金華ハムで8時間出汁を取り2時間蒸し上げた上海蟹入り肉団子のフカヒレスープ
- ☯ 王道！上海蟹老酒漬け
- ☯ 丸ごと蒸し上げた上海蟹の甲羅盛り
- ☯ マコモ筍を和牛サーロインで巻いた焼き物
金木犀のソースで香りと共に召し上がれ
- ☯ 牛カルビを柔らかく煮込んだ台湾夜市名物麵線
- ☯ 今の季節に絶品萬果かき氷
- ☯ 香港から 一口叉焼包

木の葉も色づき紅葉の美しい季節になってまいりました。

今年も上海蟹の季節でアジア各国のチャイナタウンでも振る舞いを見せています。

食するところが少なく面倒な上海蟹ですが、無駄なくほぐし食べやすく仕立ててありますので、この季節ならではの堪能して頂ければ幸いです。

チャイニーズレストラン

Sakurai

オーナーシェフ 櫻井 実