

菜譜

- ☯ 冷菜
旬なあて古典的な前菜の数々
- ☯ 湯
美味しすぎて坊さんも壁を跳び越えて来る高級食材の蒸しスープ
- ☯ 炒
山芋、蓮根にマスタードをまとめて揚げ牛フィレ肉と炒めた逸品
- ☯ 蒸
天然海老にすり身を蒸し上げ緑彩やかなえんどう豆ソースで召し上がれ
- ☯ 煮
スッポンと大蒜の上海風煮込み。夏を目前に男性女性問わず滋養強壮、コラーゲンを含んだ身体によいお料理
- ☯ 飯
香港名物スペアリブ黒豆蒸し御飯。香り高いジャスミン米にスペアリブをたっぷり乗せた食欲をそそるご飯
- ☯ 點心
端午の節句に因み鯉の形のプリン・桃饅頭
- ☯ 茶
黄金桂、香りが強く苦味無しのすっきりした味わい

第19回目を迎える味楽会

会を重ねる度に私の引き出しが少なくなりますが

5月!!

初夏を目の前に新緑が目立つ彩やかな食材が出回ります。

今回はふかひれ、海鼠など乾貨！スッポンといった食材の数々なお料理をお召し上がり頂ければ幸いです。

チャイニーズレストラン

Sakurai

オーナーシェフ 櫻井 実