

菜譜

☯ 冷菜：新年の始まりにお目出鯛 カルパッチョ

☯ 湯：渡り蟹の内子入りふかひれスープ

☯ 炒：鱧場蟹の広東風葱生姜炒め

☯ 焼：乞食鶏！

中国の説、泥棒が鶏を盗んで来たは良いが調理道具が無く困った拳句に鶏を泥に包んで焼いたら美味しく出来たと。

☯ 炒：自家製干し肉と季節野菜の炒め

説、らぁ！とは12月を意味し中国の家庭で一斉に干し肉を作り冬場を凌ぐ保存食。各地方味付けには色々な味が！私が作った干し肉は広東省の作り方で干しました。

☯ 蒸：冬大根の干し貝柱あん掛け

説、新年の財を築く意味を込めて髪菜(ファッサイ)添えてみました。

☯ 飯：今年も粘り強い一年に！蓮の葉包みのおこわ

☯ 甜：點心

☯ 茶：心温まる中国茶

チャイニーズレストラン Sakurai
オーナーシェフ 櫻井 実