



第32回

新潟美食倶楽部

Water Front & Nice View
Niigata
Grand Hotel



魚翅 (yuchi)

中国高級食材の代名詞ともいえるフカヒレ。非常にコラーゲンが多く、またカロリーは低く、関節の痛みや肌荒れ等に効果があります。



海参 (sei-san)

古くから中国料理に重んじられてきた食材がナマコ。近年注目されているのが栄養価。海の朝鮮人参という意味によるものだが、実際ナマコには朝鮮人参の主成分・サポニンが含まれております。



干鮑 (kan-bau)

中国では干し鮑を「乾鮑」と呼び、燕の巣・フカヒレと並ぶ三大食材のひとつで、お祝い事などの縁起物としてとても珍重されています。一生に一度は両親にたべさせたいという、家族の幸せと豊かさの象徴とされています。



ハチのス

ハチのスとは牛には4つの胃袋を持っていて、その中の第二の胃の事である。名前の由来は見た目がハチノスに似ている事からつけられました。



高級くらげ

有明産くらげ。有明海と瀬戸内海に生息する全長60cm位の大きなクラゲです。中国では大変高級な食材として扱われています。



天然轟海老

優美な姿と甘味で最高級の海の幸。お腹を丸めた時に、しま模様がちょうど車輪のように見えることから車海老という名がつけました。



テールス

牛の尾っぽ。ゼラチン質を含み、極上のスープに仕上げます。

中国料理 料理長

小田 雅之が魅せる“美食の極み”

伝統と新生の中国料理宴席 ~温故知新 パートV~

菜譜

- 綿繡富貴盆
 - ・ 前菜四種盛り合わせ
 - ・ 国産牛の牛タン叉焼
 - ・ 胡瓜の甘酢漬け
 - ・ ハチのス 四川風和え
 - ・ クラゲ 柚子胡椒風味
- 黄韭牛尾湯
 - ・ オックステールの極上スープ
- 正宗北京烤鴨子
 - ・ 正宗北京ダックを特製味噌で
- 乾焼天然轟蝦
 - ・ 天然轟海老のチリソース
 - ・ 女池菜と八色椎茸自家製XO醬和えと共に
- 方頭魚炸魚鱗
 - ・ 甘鯛の鱗揚げ 二種類のソース仕立て
- 三珍海味
 - ・ 乾貨の一品フカヒレ・干鮑・海参(ナマコ)のオイスターソース
- 帝王蟹鍋巴
 - ・ タラバガ二入り餡かけオコゲ
- 今天甜点心
 - ・ 料理長の杏仁豆腐 葉膳入りカボチャの蒸しパン

〈今宵の OSAKE〉



● 古越龍山 善醸仕込み

古越龍山は国費接待酒に指定された中国を代表する紹興酒の逸品です。その豊富な原酒からセレクトした仕込み水に一部老酒を使用し製造する「善醸仕込み」の上質な甘さと深い味わいをお楽しみください。



● 紹興酒「塔牌」2008年(福)

ノンブレンドのヴィンテージ紹興酒の強だしの味わいを、本物感ある重詰め飲みきりサイズの紹興酒。商品名の「福」は『福到(フータオ)』『福が訪れる』という縁起の良い言葉を表したもの。

2018年 2月13日 (火)

お一人様 (チケット制) **¥12,000** (税・サービス料込)

受付 18:30~

開演 19:00~

会場 新潟グランドホテル 3階 「悠久の間」

●ご予約・お問い合わせ ☎025-228-6220

ウォーターフロント&ナイスビュー
新潟グランドホテル

〒951-8052 新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地

■TEL 025-228-6111 (代)

■http://www.ni-grand.co.jp

■Eメール info@ni-grand.co.jp