

# 第34回 新潟美食倶楽部

中国料理 料理長

## 小田 雅之が魅せる

伝統と新生の中国料理宴席

～温故知新パートVI～

黄金皮蛋 上海蟹 フカヒレ

北京ダック 燕の巣

オマール海老 高麗人参

2019年2月12日 (火)

お一人様 ¥12,000 (チケット制) (税・サービス料込)

受付 18:30～

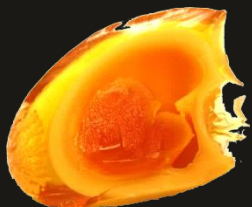
開演 19:00～

会場 新潟グランドホテル  
3階「悠久の間」



石灰、塩を用いず、四川省独自の材料を使い、アヒルの卵に塗り発酵させております。水晶のように透き通っており、鮮やかな黄金色。ピータン特有のアンモニア臭はほとんどなく食べやすく仕上がっております。

黄金皮蛋



エビ類としても最高級の大きさと、高級食材。身が詰まっています甘味と旨味が濃厚。新潟グランドホテルオリジナルのココナッツソース焼きでご利用いたします。

オマール海老



腊肉（ラーロウ）と言われ、中国料理における漬け干し肉のこと。特に四川省や重慶市、広東省などで腊肉づくりがさかん。冬場に街を歩けば、家の軒先の一角、路上などで干す風景が見られます。

干し肉



最も美味しいとされており、最高級品として扱われている、中国江蘇省蘇州市にある陽澄湖産を使用。今回は特別に、雌が卵を一番多く抱く10月に仕入れました。ビタミンBやたんぱく質等、栄養価も高いです。

上海蟹



*Chef de cuisine chinoise*

## 小田 雅之が魅せる

伝統と新生の中国料理宴席  
～温故知新パートVI～

フカヒレとして食される部分はサメ本体の約0.5%～1.0%と言われております。また中国の宮廷料理として、珍重されてきた高級食材。

フカヒレ



高級中国料理として有名ですが、北京ダック用のアヒルは普通のアヒルと違い、フォアグラ用のガチョウのように、栄養価の高い飼料を口から押し込んで丸々太らせたものを使います。

北京ダック



古くは二千年前の中国の文献でも紹介されているほど長い歴史を持つ高麗人参。数ある和漢素材の中でも、とりわけ希少価値が高く、時の皇帝たちは多くの人手を割いて山中を探させたといわれ、王侯貴族しか入手できない時代もあったほどです。

高麗人参



あまつばめの一つが海藻を食べた唾液で固めて作る寒天質の白い繊維状のもので、脂肪分をほとんど含まず良質なタンパク質・コラーゲンを豊富に含みます。美容と健康の為に珍重される中国食材です。

燕の巣



### 〈今宵のおさけ〉

#### ●塔牌紹興酒 紅琥珀 無濾過

業界初の無濾過紹興酒。

通常の紹興酒は、オリ（うまみ成分＝アミノ酸と糖分が凝縮した固形物）を除去するために濾過工程を行いますが、紅琥珀は、より深い味わい、香り、本物の味を出すために濾過工程を行っておりません。

クリアなのに旨みとコクがある特別な紹興酒をお楽しみください。



#### ●古越龍山 陳年8年 茶甕

最高級の宴会にふさわしい紹興酒。

浙江省（せっこうしょう）紹興市で生産されています。

8年の歳月じっくり寝かせた銘酒。

芳醇な香りとほど良い酸味、

まろやかな味わい。

バランスの優れた逸品。



〒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

ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル