

# 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

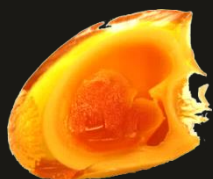
2019年2月12日 (火)

お一人様 ¥12,000 (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」



黄金皮蛋



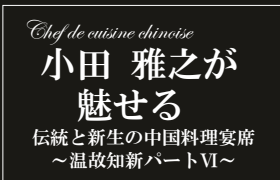
オマール海老



干し肉



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



北京ダック



高麗人参



燕の巣

### 〈今宵のおさけ〉

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。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（せつこうしょう）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。



### 菜譜



#### ●綿繡富貴盆

前菜七種類の特製前菜盛り合わせ

四川省黄金皮蛋

スコティッシュシユトラウトサーモン紹興酒漬け

北海道産タコの燻製

渦巻きくらげ酢醤油ジュレ

新潟県産豚の焼きたて叉焼

茅台酒の香り広東腸詰め

鹿児島県産皮付き豚バラ肉の干し肉

#### ●大開蟹通天翅

極上フカヒレ姿と上海ガニの煮込み

#### ●北京烤鴨子

北京ダックを特製味噌で

#### ●药膳湯燕窩

薬膳と燕の巣 金華ハムのスープ

#### ●椰子烘蟹蝦

オマール海老ココナッツ焼き

沙茶醬ソース仕立て

#### ●干貝粥

干し貝柱入り中華粥 茸醬と共に

#### ●今天甜点心

料理長の杏仁豆腐アーモンドクッキー

〒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