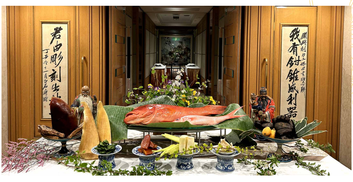
〈春の賞味会〉 本店

本店にて「春の賞味会…伝統の美味“熊の掌”に出会う二日間」を開催いたしました。
当日の様子をご紹介いたします。



長崎県産のすじあら
象皇地と呼ばれる広東海鮮料理の珍。

古来八珍の一つとして珍重された熊掌
中国では絶滅を使うことが多いですが、
月輪熊をご用意しました。

燕の巣
金糸燕と呼ばれるアナツバメ巣。
四度処理に巣をかけることでなられます。

乾杯酒　ローラン ペリエ ラ キュヴェ（シャンパーニュ）
ノンアルコールをご希望の方には真珠鶴鳥龍茶「真珠の雫」をご用意します。

刺盛菜　一口の冷製、燕の巣

前　菜　やりいかの香草和え、独活とくらげの甘酢漬け、
赤貝の湖南風炒め、豚ばら肉のさくらんぼ
豚ばら肉のさくらんぼ煮込み、蛙腿肉とそら豆の炒め物、
センマイの北京風和え物

大　菜　伝統名菜 吉切鮫の尾びれの煮込み
A菜の炒め物、自家製海老みそソース添え
長崎産すじあらの広東風蒸し物
秋田県産ツキノワグマの掌の清朝宮廷風香料煮

お食事　真鯛と尾長鯛のお粥

精点甜点　杏仁風味のクレームダンジュ、春野菜と苺の春巻、
氷晶白玉団子、春の香り

食後茶　珍蔵宮廷普洱茶（雲南省産）

会場の様子

お料理をごゆっくりとお楽しみいただけるよう、今回の賞味会は個室をご用意いたしました。

各個室の書画に合わせた季節の茶花のアレンジメントを飾り、
テーブルには当社所蔵の清朝末期の彩彩または染付の骨董皿をセッティングしました。
先代社長が昭和中期にコレクションしたもので、時を重ねた風合いがあります。

当日のお料理から

一口の冷製燕の巣
アナツバメの巣は滋養に富むと言われ、
古来宴会すれば器ごと出られてきま
した。清朝末期に珍味ふるった西太
后は１回の食事に７品の燕の巣の料理
を作らせたと伝わっております。

伝統名菜 吉切鮫の尾びれの煮込み
ひれの繊維の細やかさと厚みに定評がある
吉切鮫を上質の金華火腿のスープで煮込み、
うま味をしっかり含ませた金べら泥えのある
一品です。お客さまがみの金華ハムを
すり下ろして加えるサービスがお客様から
好評をいただきました。

**秋田県産ツキノワグマの掌の
清朝宮廷風香料煮**
中国では、熊は冬眠の際、掌を舐めて
命をつなぐと言われ、古来、熊の掌に
は大きな体を養う効力があると信じられ
てきました。１週間以上前から徐々に
温度管理のもと長時間煮込んだ熊の
掌は、弾力を残しつつもねっとりとした
口当たりでくさみも感じるということがあ
りません。歴史ある金材と伝統技法が
生み出す唯一無二の味わいです。

真鯛と尾長鯛のお粥

杏仁風味のクレームダンジュ

春野菜と苺の春巻

氷晶白玉団子、春の香り

美味しいものを食べる会は、調理長をはじめ、調理のメンバーがこれまで培った
経験や技術を、担当する一皿にこめる特別な賞味会です。
この会でしか味わうことのできない料理の数々に、お越しいただいたお客様から
「次回の開催も楽しみにしている」とのお声を多数いただきました。
私たちもそれぞれの料理が持つ歴史や背景をお伝えするようサービスに取り組みま
した。中国食文化の一端を楽しんでいただけましたら幸いです。
次の会も計画しておりますので、ぜひお越しください。

店長 森田健史