

琥 珀

料理長のこだわり

【前菜】

又焼 / 蒸し鶏 棒々ソース / 中華クラゲ/
海老の湯引き/ミニトマトと胡瓜の甘酢漬け
水タコの湯引き/白木耳/銀杏/インゲン和え物

【スープ】

蟹肉は紅ズワイ蟹、キノコはなめこと榎木茸を使用した
卵白仕立てのスープでございます。

【揚げ物】

蟹爪フライは、海老のミンチを纏わせ、
プリプリに仕上げています。
スイートチリソースでお召し上がりください。
中華揚げ餅は、咸水角(ハムスイコー)といい、
もち米を使った揚げ餃子でございます。
外はカリカリで甘く、中はモチモチとした
食感が特徴でございます。

【海老料理】

発酵バターと酒釀(チューニャン)という中国の伝統的な
発酵調味料を使用した海老のチリソースでございます。
残ったソースは花巻パンにつけて最後までお楽しみ頂けます。

【肉料理】

東坡肉(トンポーロー)は中国の代表的な伝統料理です。
豚の三枚肉を、醤油・酒などを使用した濃厚なソースで
2時間じっくり煮込み、箸でほぐれるほど
柔らかく仕上げています。

【御食事】

蓮の葉で包んだ中国おこわは、生米の時に葱油で
しっかり炒め、芳香な香りを醸し出す味わい深い
一品に仕上げております。

スパイシースープヌードルは、
上湯にグリーンカレーの風味を効かせた
スープで仕上げた汁そばでございます。

【デザート】

杏仁豆腐は富士山の伏流水で育った
牛から搾ったふじがね高原のミルクを使用し、
伝統的な製法で作っております。
中華菓子はエッグタルトでございます。

エクシブ山中湖
中国料理 翠陽
友杉 忠秋

~
J. Moyuji



Follow Me!

お客様の観望は、ここにシェアしていただけます。
#エクシブ山中湖
@EXV_gom
★エクシブ山中湖ホテル・レストラン・バー
★エクシブ山中湖



