

## 忘新年会特別コース

予約  
受付中

開催期間 2023年11月16日~12月28日 2024年1月5日~31日まで

受付  
番号

☎ 029-353-7592

一年の締めくり、新しい一年のスタートに  
本格中華をご堪能ください

## 5000円コース

## 菜譜

前菜3種  
盛り合わせ

国産鶏の蒸しスープ

海老のチリソース  
グラタン北京ダック風  
チャイニーズクレープ

瑞式美明豚黒酢スプタ

陳麻婆豆腐  
白飯

国産豆乳の苺プリン

## 8000円コース

## 菜譜

前菜4種  
盛り合わせかぼちゃとカニの  
ポターージュ白身魚の  
スパイシーフレーク海老のチリソース  
グラタン美明豚焼売と北京ダック風  
チャイニーズクレープ国産牛のタタキ  
紅油ソースタラ白子の麻婆豆腐  
白飯

国産豆乳の苺プリン

新年  
聚  
年会  
終  
聚  
会受付人数  
2名~30名まで

飲み放題(2時間)+¥2000税込

※使用食材に変更がある場合がございます。  
 ※コース内容にご要望がある場合はお気軽にご相談ください。  
 ※当日に人数が減少したりキャンセルをされる場合は食材の仕入れ仕込みをしている為、誠に恐れ入りますがキャンセル料を申し受けます。予めご了承くださいませと幸いです。

## ◆陳麻婆豆腐とは

100年あまり前に四川省の都で、小さな飯屋を営む陳さんの奥さんがつくった料理。  
このおばあさんの顔にあばた(麻)があったので名づけられました。

## ◆麻婆豆腐のお召し上がり方のご提案

初めはそのまま食べていただいたあと、豆腐を細かくくずして食べていただくのもおすすめです！  
豆腐とタレに一体感ができます。

# 精選食材 ~こだわりの食材~

## ◆豆腐・豆乳

大子にある奥久慈ゆばの里の三宝さんの木綿豆腐、そして国産大豆100%使用の豆乳です。

## ◆黒澤醤油

ひたちなかの醤油店。  
中華蕎麦を中心に使用する、味の要の醤油ダレは黒澤醤油を100%使用。

## ◆美明豚

行方の中村さんに大切に育てられた、何度も農林水産大臣賞を受賞しているSPF豚。  
極力薬を使わないため、この豚を育てるためには高度な衛生管理、体調管理が必要です。  
風味豊かでジューシーな肉質。しつこくなく脂に甘みがあります。

## ◆奥久慈卵

茨城県の山奥ですくすくと元気に育った鶏たちが産んだ卵。  
濃厚な旨味とコクがあります。

## ◆川崎製麺所

水戸市の製麺所。  
数多くのラーメン用の麺を製造している、昭和二三年創業の老舗。  
当店の担々麺や中華蕎麦に合う麺を厳選しました。

スワンミャオ

## ◆蒜苗

国産の葉ニンニク。緑の名脇役です。青ネギでもない、ニラでもない  
一度覚えたら無いと物足りなくなってしまう魅力あり。  
陳麻婆豆腐、家常麻婆豆腐に入っています。

ホワジャオ

## ◆花椒

中国山椒の果皮を乾燥させたもの。強烈な香りとしびれるような辛味を持つ。  
その辛さ「麻」といい、唐辛子のカーッとくる辛さは「辣」。  
辛味はもちろん爽快な香りもぜひご堪能下さい。  
赤山椒は「辛み」、青山椒は「香り」をお楽しみ下さい。

チャオティエントウガラシ

## ◆朝天唐辛子

生、乾燥のほか塩水漬けにして四川でよく用います。  
「朝天」とは天に向かうという意味で先端が上に向いて実るので名づけられました。  
卓上調味料の辣粉はこちらです。

## SPF豚とは!?

