

レストランニューパーク 中国四大料理フェア 四川名菜

■期間：2月1日（水）～2月29日（水）／■時間：11：30～14：00 17：00～20：30

中国四川省は、大盆地で寒暖の差が大きい地域。特に四川省の人々は「麻辣火鍋」が大好きです。当ホテルでは、寒い秋田の2月を乗り切るための「ホットな四川料理」4品をご用意いたしました。この機会に是非「四川名菜」をご賞味下さい。

■2月:四川料理／■3月:北京料理／■4月:上海料理／■5月:広東料理がシリーズとして開催されます。



四川火鍋子…**3,000円** (税込)
(四川名物鍋／2～3名様)

■特徴

四川産唐辛子、トーバン醬、香辛料を使用した辛い味と、さっぱり塩味の鍋。ソースは当り胡麻、ラー油、ニンニクなど2種類好みで。すかつとした辛味とうまさで、中国では季節を問わず人気のある鍋物です



河水豆花…**1,000円** (税込)
(湯豆腐風／2～3名様)

■特徴

中国では三千年以上の歴史を持つ豆腐。河水豆花の名前の由来は水道のなかった時代、自然の水源で作っていたので名付けられた。唐辛子粉、山椒の粉、搾菜、各調味料をトッピングしながら食べる。



※こちらのお料理は専用容器でお持ち帰り頂けます

原籠玉簪…**1,200円** (税込)
(かんざし形の蒸肉／2～3名様)

■特徴

骨付き豚ロースに甘味噌、生姜、山椒の粉や米をすりつぶしたものを混ぜて蒸した料理。中国では花芯がかんざしのような花を玉簪花と呼び宮廷の宮人が頭にさしていた玉も玉簪と呼ばれていて、四川料理人がその形を取り入れて作った料理。



※こちらのお料理は専用容器でお持ち帰り頂けます

水煮牛肉…**2,200円** (税込)
(牛肉の麻辣風味／2～3名様)

■特徴

牛肉とちしゃとうを使って、トーバン醬、唐辛子粉、生姜、にんにく、豆鼓などで煮込んだ料理。四川、自貢では井戸を掘って塩を採るのが盛んであって、昔は牛車を採塩に使っていて淘汰される役牛が料理されていた。