



北京ダック

酥焖带鱼

荔枝蝦

老北京  
炸醬麵

葱焼ナマコ

四喜丸子

烏魚蛋羹

北京ダック : 北京料理の代表料理のひとつ。小麦粉を薄く延ばして加熱した皮に、ネギ、キュウリや甜麺醬と共に包んで食べる料理。

酥焖带鱼 : 太刀魚を漬けてから揚げ、その後弱火で数時間をかけて煮込んでから完成。柔らかくて、しょっぱさと香ばしさとバランスよく取れている料理。

荔枝蝦 : ライチとむき海老と漬けこんたものを揚げる一品。甘酸っぱい味付けが特徴。

老北京炸醬麵 : 北京の伝統的な麺料理。ジャージャー麺もっとも重要なものは「醬（ジャン）」で、小麦粉入りの「黄醬」があればなおさらいい。ジャンの味が濃くて香ばしいのが特徴。

葱焼ナマコ : 主な材料は水で戻した干しナマコとネギで、ナマコはみずみずしく柔らかく、ネギは香り高くまろやかで、食べた後に汁が残らないのが特徴。

四喜丸子 : 揚げた肉団子が黄金色になり、ころもがちょっと焦げていてパリパリして、中身が柔らかくて肉汁があり、旨味があって香ばしい料理である。

烏魚蛋羹 : イカの卵巣を干したものを水で戻してから調理する、「酸っぱさがあるがお酢がなく、辛さがあるが唐辛子がなく」と言われる典型的な北京料理の一品。





醉蟹



八宝飯



酸辣湯



糖醋小排



煙熏鯧魚



本幫醬鴨



響油鱖糸

- 醉蟹 : 上海蟹をそのまま蒸し、鮮やかな赤の殻を割り、生姜入りの酢で食べる上海料理。
- 八宝飯 : 甘く蒸した餅米の上にシロップで煮たフルーツやナッツを飾り付けた、デコレーションケーキ風おはぎとでもいうべきあんこ入りの甘い料理
- 酸辣湯 : 酸辣湯は、酸味、辛味、塩味、旨味、香味が特徴な料理。豆腐、ソーセージ、えのき、木耳、椎茸を使用。
- 糖醋小排 : 豚の ribs を原料とし、炒めてから醤油、砂糖等の調味料を入れて水分を飛ばしてから、濃厚な味付けが ribs にしみこんで、甘酸っぱい味わいが特徴。
- 煙熏鯧魚 : スモーキーという調理法を使って、マナガツオ（鯧魚）の色を鮮やかにし、香ばしくて濃厚な味付けが特徴。
- 本幫醬鴨 : カモ肉は色が付けるまで漬けておき、揚げてからじっくりと煮込み、水分を飛ばす。香ばしく甘い食感と濃厚な味付けが特徴。
- 響油鱖糸 : 新鮮な田ウナギを食材として使用、当日さばいた田ウナギをスライスし、調味料などを入れてつけておく。塩気が効いた脂っこくない食感。





XO醬爆元貝

広式焼肉

蚝油芋头

靚湯

葱姜煎焗魚嘴

清炒时令蔬

芝士焗龍蝦

XO醬爆元貝 : ホタテを海鮮ソースで炒め、柔らかくてサクツとした食感。

広式焼肉 : バラ肉を皮から切断して調理。皮が香ばしくてパリパリで身が柔らかく、淡いスモーキーな香りがする。

蚝油芋头 : 揚げた荔浦芋を海鮮ソースで絡み、香ばしい一品。

靚湯 : 海鮮や珍味や鶏ガラなどで長時間煮込んだ澄んでいるスープ、旨味が増す。

葱姜煎焗魚嘴 : 青ネギ、生姜などの特徴的な香りで魚を包んで炒めた一品。旨み、甘みが出てくる。

清炒时令蔬 : 広東の野菜は苦みがあるものが多いため、鶏ガラスープなどの調味料を使って炒めて野菜を甘くする一品。

芝士焗龍蝦 : 香港料理から伝わってきた一品。チーズ、バターを大量に使用することによって、濃くのある味わいで、甘みを引き出す。





麻婆豆腐



宮保蝦球



香辣蟹



魚香蝦仁



椒麻鷄



家常魚



泡椒鮮鮑

- 麻婆豆腐 : 挽肉と赤唐辛子・花椒豆板醤、豆豉などを炒め、鶏がらスープを入れ豆腐を煮た代表的な四川料理。
- 宮保蝦球 : 宮保味は四川料理の中の典型的な味付けとして、甘、酸、辣を同時に含まれている複雑な味わいである。
- 香辣蟹 : 麻辣味が濃く、セロリ、ピーナッツと多くの香辛料と一緒に炒めることによってカニの殻が豊かな味わいとなり、中身の肉質はジューシーでしっかりしている。
- 魚香蝦仁 : 四川料理の代表的な味付け、魚香味は、塩辛、甘、酸、辣の味があり、魚を使わずとも魚の香りがする味のこと。
- 椒麻鷄 : 椒麻味は四川料理のみある味で、花椒、青ネギ、醤油、鶏スープ、香油を使う合え料理で、さっぱりしているが、ピリ辛の味もちゃんと効く一品。
- 家常魚 : 家常味は四川料理によくある味わいで、塩辛、旨味、ピリ辛が特徴となっている。さらに豆板醤、四川塩、醤油を加え、食材にしみ込んでいて、濃い料理である。
- 泡椒鮮鮑 : 「泡椒」は四川料理だけ使う唐辛子で、辛さの中に酸っぱさがあり、アワビと一緒に調理するとアワビの味がしつこくなく、旨味が引き出される。