



VOL.3

福島 / FUKUSHIMA

さんぷく ~福島には3つの福がある~

2019.2.12 [tue] - 3.3 [sun]

DINNER

限定メニュー

香りも食感も楽しい
サラダのようなひと皿

中華式平目の 刺身盛り

1800円

平目の刺身の回りに、さまざまな野菜、煎りゴマ、ナッツ、揚げたワンタンの皮を彩りよく盛ったひと皿で、中国ではパーティ時の刺身メニューの定番。干し海老とニンニクを利かせた自家製ダレをかけ、豪快に混ぜて食べる。刺身が苦手な人にもおすすめ



北京ダックのように
クレープで巻いても

中華川俣シャモの ローストソバ粉の クレープ添え

2000円

丸鶏の腹の中に味噌と特製塩を塗り、一日干して乾燥させ、オーブンで表面をパリッと焼き上げる中華料理の技法で。そばの香り、味噌が溶けた肉汁でつくるたれ、香草が好相性

相馬平目は癖がなく、
食感もよくて美味しいです



シェフ
松岡克哉さん

福島のお酒

963赤ラベル700円/
國権600円

甘く華やかな香りがあるブレンデッドウイスキー「963赤ラベル」、ほどよい酸味と苦みをもつ國権酒造の「純米酒國権」。どちらも濃厚な味わいの中国料理と相性抜群

※すべて税抜き価格