



ランチ☆香港グルメフェア



開催期間：11月17日(月)～11月26日(水)

＊お料理の写真はイメージとなります。

11月17日(月)

- ・乾炒牛河（コンチャウガウホウ）：麺コーナー
【牛肉とビーフンを醤油で炒めた広東料理】



- ・楊枝甘露（ヨンジーガムロー）：デザート
【マンゴー、グレープフルーツ、タピオカ、ココナッツミルクを使った香港発祥の冷たいフルーツデザート】



11月18日(火)

- ・清蒸鮮魚と海老の腸粉（チンジョンシェンユィ&えびのチョンファン）：魚料理
【清蒸鮮魚は白身魚を香味野菜とともに蒸して、熱した油と醤油ベースのタレをかけて仕上げる広東料理。
海老の腸粉は米粉の蒸しクレープで、海老を包み、甘めの醤油ダレで食べる点心】



- ・叉焼飯（チャーシューファン）：アラカルト
【甘辛く焼いた豚肉叉焼(チャーシュー)をご飯にのせて、
醤油ベースのタレをかけて食べる香港料理の定番丼】



- ・蒸しミルクプリン：デザート
【卵・牛乳・砂糖を主材料とし、蒸して作るなめらかなカスタードプリン】





ランチ☆香港グルメフェア



開催期間：11月17日(月)～11月26日(水)

＊お料理の写真はイメージとなります。

11月19日(水)

・香港レモンチキン：肉料理

【カリッと揚げた鶏肉に甘酸っぱいレモンソースを絡めた広東風の中華料理】



・海老と帆立のXO醤炒飯：ライブキッチン

【プリプリの海老と帆立を具材に、旨味たっぷりのXO醤で炒めた贅沢な中華風チャーハン】



11月20日(木)

・パイナップル入り酢豚：肉料理

【豚肉と野菜を甘酢あんで炒めた中華料理に、パイナップルを加え、甘酸っぱさと果物の爽やかさが特徴】



・シンハー雲吞麵 (シンハーワンタンメン)：麵コーナー

【香港や広東料理で定番の麺料理で、海老入りワンタンと細い卵麺を鶏ガラスープでいただく】



・香港式フレンチトースト：デザート

【食パンをピーナッツバターなどで挟み、卵液に浸して油で揚げ、バターやコンデンスミルク、シロップをかけて食べる高カロリーな香港の定番スイーツ】





ランチ☆香港グルメフェア



開催期間：11月17日(月)～11月26日(水)

＊お料理の写真はイメージとなります。

11月21日(金)

・白切鶏（パイセイチャー）：肉料理

【鶏肉を香味野菜などを使わずに低温で茹で、冷やして切り分ける広東料理の定番】



・海鮮香港焼きそば：アラカルト

【細い卵麺を強火で香ばしく炒め、醤油ベースのシンプルな味付けで仕上げる広東風の焼きそば】



11月25日(火)

・牛肉の煲仔飯風（牛肉のポウジャイファン）：アラカルト

【香港では、土鍋で炊いたご飯の上に牛肉や卵などをのせてじっくり加熱してます。】



・揚げ春巻：小鉢

【香港の飲茶文化で定番の点心。豚肉や野菜などの具材を薄い皮で包み、油でカリッと揚げた香ばしい料理】



・エッグタルト：デザート

【卵黄たっぷりのカスタードをタルト生地に流し込んで焼いたスイーツで、ポルトガル発祥ながら香港でも独自に進化した人気の洋菓子】





ランチ☆香港グルメフェア



開催期間：11月17日(月)～11月26日(水)

＊お料理の写真はイメージとなります。

11月26日(水)

- ・牛バラのフォー風：麺コーナー

【柔らかく煮込んだ牛バラ肉をあっさりスープと米粉麺でいただく、ベトナムのフォーに似た香港式の麺料理】



- ・マンゴープリン：デザート

【完熟マンゴーの果肉やピューレを使い、生クリームやゼラチン、砂糖と混ぜて冷やし固めた冷たいデザート】

