

# 新橋亭新館 新満漢南方名菜宴席

2012年 2月26日(日)～2月28日(火)



## 第十二回新満漢南方名菜賞味会のご案内

中国を東西南北に分けて開催する新満漢全席、今回は北方編、今回は南方編を中心にしてその地域の名菜を抜粋して提供させていただきます。中国の諺「食は広州に有り」のように、清の乾隆帝が南方に行幸した際その地域の物産と料理技術を持つ厨師を伴って都に持ち帰りそこから初めて満漢料理に相応しい料理形態が確立されたのです。今回は広州、福建、台湾、江西、その地域の優れた名菜を一同に集め、経験と熟練の料理人が美味しい料理に完成させ、旨み、コクを堪能できます。料理担当は新橋亭創業からの味を継承する中村勇一と、天皇陛下から「黄綬褒章」を賜りました。田中喬が技をご披露致します。お客様にきょうご満足頂ける最高の名菜をご賞味下さいませ。是非この機会にご参加賜りご賞味下さい。

平成二十四年二月吉日

株式会社 新橋亭

代表取締役店主 吳東富  
代表取締役社長 吳祥慶

### 新橋亭 新館

TEL 03-3580-2211  
http://www.shinkyotei.com  
東京都港区新橋 2丁目4-2



- 菜譜**
- 膳前回転七菜〔宴席回転お通し七品〕  
醬胡瓜、香小魚、糖櫻桃、乾牛肉、紹興蝦、辣牛蒡、文O醬
  - 満漢八碟攪盤〔新橋亭抜粋創作前菜〕  
山海の珍味、冷菜、温菜、懷席、石風別皿盛り
  - 五冷菜 五香花生仁 福建シヤンネン花生の香味付け  
陳皮肴膳肉 江西陳皮風味蒸肉アリス  
松仁猪白肚 台湾豚の胃袋の松の実と具材詰め  
戦士流浪鶏 広東ゆで地鶏の三種香辛料かけ  
海南島泳鯨 海南島捕鯨の珍味二種盛り
  - 参熱菜 淡糟炒竹蛭 福建マテガイと箱の紅糟入り煮  
桂花炒明蝦 広東車エビのキンクセイ炒め  
蠔油扒鴨掌 江西鴨の脚の牡蠣風味とろみ煮
  - 牡丹花頂燉湯〔広東料理の名菜〕  
広東白菜の牡丹花形と三貨と金華ハムの器蒸しスープ 鶏と淡雪の梅形寄せ
  - 鴛鴦金沙龍蝦〔広東料理の名菜〕  
ジャンボシヤコの金沙炒め 伊勢エビの水品炒め二種盛り
  - 三吃珍珠扒翅〔海南島料理の名菜〕  
珍珠サメの姿頂湯煮と乾燥トサメのホホ肉と乾燥トサメの鼻先の饗宴
  - お口直し・点心・お茶  
二色元宵〔江西料理〕二種の餡入りすいとん
  - 紅燭福壽全壺〔福建料理の名菜〕  
干貨の鮑參翅や山海の珍味の酒蒸しごみ
  - ☆福建の名菜ホヅテテに匹敵する料理、香コク旨みとも最高の品
  - 明爐片皮乳猪〔広東料理の名菜〕  
仔豚の丸焼き、子豚の腹を切り開き手間暇かけて焼き上げました。  
☆豚小屋が火事になって偶然から生まれたにえ名菜
  - 海胆炒参鮮脯〔香港料理の名菜〕  
海の幸、赤貝、ミル貝、ツブ貝、三種材料の三種ソース炒め、貝類の味くらへ
  - お口直し・点心・お茶  
韭菜盒〔江西料理〕二種、蝦肉の餡の揚げパイ皮餅
  - 精進猿腦鰻魚〔台湾精進料理の名菜〕  
創作精進の饗宴 昔の猿腦仕立てとゆばの鰻魚特製タレ焼き煮
  - 蟹黄竹笙窩燕〔海南島料理の名菜〕  
絹笠竹と冬バ特棒の冬瓜巻、カイン菜、上海蟹のとろみかけ、海苔ぼめの果せ
  - 福州七星魚丸〔順徳の名菜〕
  - 佛山順徳の浮かしスープ 魚の自身の絹肌団子の澄ましスープ
  - 美味点心彩道〔新橋亭創作料理〕
- 新橋亭創作甘いデザート盛り合わせ
- 平成二十四年二月吉日 新橋亭新館

## 新橋亭 新満漢南方名菜宴席

要予約

日時:2012年 2月26日(日) 開演 17:00  
2月27日(月) 開演 18:00  
2月28日(火) 開演 18:00

受付:開演の30分前より  
場所:新橋亭 新館  
料金:お一人様会費30,000円(お飲み物・税・サービス料込み)  
TEL:03-3580-2211

※賞味会は全て予約制になっております。

新橋亭 賞味会

FAX 用紙

フリーダイヤル

FAX.0120-358-221

ご氏名

貴社名

予約日…

月 日 曜日

ご住所

人数…

名様

電話番号

FAX 番号