

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Tue.04.11.2017

★春のシャウウエイコース♪

昨夜は料理研究家仲間と、
仲良しの中国料理研究家、シャウウエイの
「ローズ上海」(Click!) へ。

オーナーのシャウウエイも一緒に、
料理長春の新作コースを満喫しました！



前菜盛り合わせは、人参サラダと蒸し鶏紹興酒漬け、上海醬油鴨、車海老のマンゴーマスタードソース、クラゲと大根の葱油塩和え、麩の黒酢クミンパクチー和え、トマトのライチ酒漬け。どれも美味しかった！そして、中華にシャブリ、合うな～(*^*)



クリスピーポーク。これはかなりハイレベルな一品。外のカリッカリ加減とお肉のやわらかジューシーのコントラストが、衝撃的！



小イカ入りの翡翠酸辣湯。すっぱ辛さが絶妙な、こちらのスペシャリテのひとつ。



金目鯛の姿蒸し鼓油ソース。大好きな金目鯛にアがる〜♪



黒酢と苺の酢豚。苺とリンゴの入った酢豚。



素晴らしく美味しかった一皿。活ワタリ蟹 生姜と葱の酒蒸しバジルと豆鼓ソース 桜海老と菜の花の花巻添え。ソースが感激の美味しさ！そして、添えの桜エビと菜の花の花巻がまた絶品で。この花巻をソースに浸して食べると、悶絶でした！



ランチでも大人気のメニュー、坦々麺。隠し味の蝦油が、スープになんとも濃厚な味と甘さを加え、一気飲み！



ここで♫の予定でしたが、このタイミングで素敵な仲間がジョインして、我々もさらにいただけることにwグリーン麻婆豆腐。ベジタリアンもOKな、お店名物、肉なしグリーン麻婆豆腐。グリーンは空豆と唐辛子。辛さ程よく爽やかで、いくらでも食べられそうな軽やかな人気メニューです！



もちろん、ごはんも♪



甘辛いたれがかかった獅子団子。赤ワインとともに～♪



そして、まさかの、雪菜と筍の汁麺！



デザートはイチゴのマスカルポーネムース。これまた、パケツでいただきたいほど美味しかった。



本日も楽しい女子会でした！

シャウウエイ、ありがとう！♥
呉料理長、ごちそうさまでした！

進化し続けるローズ上海、
これからも楽しみです^^

レストラン☆中華

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)