

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

### Wed.02.04.2015

★テーブルウェアフェス～シャンウェイで新年会！

2月に入り、新年会もさすがに終盤ですw

昨日は、毎年恒例、料理家仲間と  
テーブルウェアフェスティバル (Click!) へ行きました。



東京ドームでのこちらのイベントも、今年で早20回以上。私も既に10回以上は参加していますw



今年のテーブルコーディネートは、和系や地味というかシックやモダンな色合いのものが多かった印象。



テーブルコーディネートのお勉強の後は、仕入れ！食器やテーブルマットや小物類…今年の戦利品ですw重かった^



お店は、今年は、料理研究家の先輩、安井レイコさんが「孤独のグルメ」で紹介されて気になっていたという、青山の四川料理シャンウェイへ。



乾杯は、ライチ酒のソーダ割りからw



前菜盛りは、「紋甲イカのネギソース和え」、「豚肩ロースとカシューナッツの黒酢仕立て」「糸くらげと大根のあえもの」。

★テーブルウェアフェス～シャンウェイで新年会！ | MINA/sweets lotus  
サッパリ爽やか系かつお酒もすすむ味！冷菜類、レベル高い。



シャンウェイ特製海鮮サラダ。海老、ホタテ、イカ、くらげなど海鮮たっぷりに水菜、トマト、レタスなど。葉物もかなりのてんこ盛りで4人でももてあますボリュームw



こちらの毛沢東のスペアリブは、メニューに載ってない料理。スペアリブを香辛料と一緒に炒めたもので、大量の揚げスパイスにまみれてる、というか、お肉が見えないくらい覆いかぶさってますw揚げた唐辛子やクミンや干し海老やにんにくやらのミックスがてんこ盛りになっていて、かなり辛さもあります、それだけでおつまみになる美味しさ！



ということで、勝手に別皿にうつし、紹興酒のつまみにw



お店の名物、やわらか鶏鶏のネギソース。こちらは半羽です。メニュー名に偽りなく、骨まで食べられる柔らかさ！ 10時間蒸しているのだそう。醤油ベースのタレのかかった上にさらに、熱々のネギソース。お肉シットリでたれも美味しい。水菜とネギはもう少し多いと嬉しかったな！



こちらもスペシャリテ、鉄板餃子。通常の3、4倍はある迫力のシャンウェイ特製餃子！もちもちした厚みのある皮に、野菜と肉がたっぷりみっちり。でも意外とアツサリ味なので、するりとイケますw



四川風春雨煮込み。かなり辛いけど旨味もあり、ご飯がほしくなる味。



麻婆豆腐。山椒がタップリかけられているけど、唐辛子は少なめ。甘みが強かったので、個人的にはもう少し甘さを控えた方が好み。



高山烏龍炒飯 シャンウェイ風 ウーロン茶のチャーハン。鉄板に押し付けて固めた、煎餅のようなパリパリおこげ風ごはん、揚げたウーロン茶葉が載っています。具はウーロン茶葉と金針菜、とシンプル。蒸し鶏の残りとなれをかけたとき、劇的に美味しくなりました！



いつもの4人で。中華料理研究家シャウウェイは「私と同じ名前の店～」と喜んでましたw

ニクニクしい創作四川料理の数々を、  
肉食女子で堪能して満足な夜。  
人気店につき、2時間半の時間制限があり、  
次から次へと客がきては断られていました。

もっとゆっくりしたい感はありませんでしたが  
このコスパの良さでは

落ち着けなさは仕方ないかな、とw

正直お料理もサービスも、モノによりヒトにより  
若干ムラがありました、  
コツをつかんだので、また来ますw

ドア近くの席だったこともあり  
ストーブを借りたくらいものすごく寒かったから  
今回は、春かな^^;

ごちそうさまでした！

レストラン☆中華

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)