

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Tue.05.03.2016

★祝！「幸せ中国料理 ローズ上海」OPEN！

中国料理研究家の友達、小薇(シャウウェイ) (Click!) が
いよいよ念願のお店
「幸せ中国料理 ローズ上海」(Click!) をOPEN！

北京ダックで名高い「全聚徳」の北京ダック職人
呉凡さんを料理長として迎え、
満を持してOPENした、シャウウェイの素敵なお城です。

本日はお祝いがてら、料理研究家仲間と
プレオープンのランチに伺いました。



新宿御苑から3, 4分というアクセスのよさも魅力です。



カウンターがあるので、1人でぶらっときて、アラカルトとワイン、、、という気軽な使い方も出来そう♪



シャウウェイからローズ色の食前酒のサービス。



まずは目にも美しいアミューズ盛り合わせ「幸せな一口」。釜焼きチャーシュー、クリスピーポーク、上海風お麩の煮込み、揚げパン人参ペースト蟹味噌もどき。う〜ん、たしかにこれは「幸せな一口」としかいいようがない。お酒のすすむ珠玉のアミューズを一口ずつ4種もいただける贅沢！



前菜盛り合わせ。蔵王の「香鶏」ヨダレ鶏、ホタルイカのタイ風、春菊と豆腐のピータン和え、さわらの上海風照り焼き梅酒風味、クラゲと大根のネギ油和え。どれも丁寧に作られていて美味しかったけど、特にレモングラス香るホタルイカは、新鮮かつ秀逸でした！



ちょっと濃いめでクセになる、ごはんにかけてみたい味わいの海鮮酸辣湯(スーラータン)に、優しい塩味のズッキーニとマコモダケとエビの炒めもの。



シャウウエイ得意の点心ひとつめは、春キャベツと桜海老とチーズの春巻。お肉の入ってないサツパリ美味しいあつあつサクサクの春巻き！黒酢をかけていただくのが、またよく合いました！



もっちりつんとした皮の美味しい水餃子。こちらは、自家製
辣油入りの胡麻だれも美味しかった。



ハイライトは、お店の看板メニュー「ローズダック」。希少な
「香鶏」を薔薇のエキスで漬け込み、通常皮を1枚だけ巻くこ
ころを、ジューシーな肉ごと3枚も巻いたスペシャルな北京ダ
ック！一緒に巻かれたコクのある甜麺醤だれも絶品！



そしてメは、フカヒレたっぷりのカラスミ風味のクリームリゾット。これは悶絶！本気でお代わりしたかった！！



デザートは、白キクラゲと金木犀のスープ。爽やかで軽やかなエンディング。



贅沢な食材を気軽に楽しめるコスパ抜群のコースを、サービスの紹興酒(1グループ1本と太っ腹！)にワインと共に堪能しました。

このランチコースは、
通常でも3800円(税抜)とお値打ちですが
5月7日までのプレオープン期間は
3300円(税抜)と、さらにお得！



料理研究家仲間、安井レイコさん、らーぷさん、渡辺麻里子さんと、ローズの薔薇をお祝いにプレゼントしました。



シャウウェイ、おめでとう！夢が叶ってよかったね！有言実行、本当に素晴らしいよ。みんなで応援しているからね！



プレオープンに続いてすぐにグランドオープンで、当分気は抜けないと思うけど、元気に乗り越えてほしい。

スタイリッシュでモダンおしゃれな店内に、
カラダに優しい、洗練されたシャウウェイならではのヌーベルシノワ。
アクセスも抜群だし、
予約が取れないお店になる日も遠くないかも。

グランドオープンは5月8日。
次は夜いきます。
シャウウエイ、がんばってね！

レストラン☆中華

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)