

2024年7月10日
レンブラントホテル東京町田

ジャンルの枠を超えた匠の技で仕上あげる本格中国料理 高級食材フカヒレ、北京ダックを気軽に堪能出来るコース「匠」 7月16日新登場

レンブラントホテル東京町田(東京都町田市原町田3-2-9 総支配人田川祐介)では、7月16日(火)よりジャンルの枠を超えた匠の技で仕上げる本格中国料理「匠」の販売を開始します。

本コースは、同店料理長の田中 哲のこだわりが詰まった9品の美味を提供。たくさんの種類を少しずつ楽しみ、フレンチやイタリアンを意識したスタイリッシュな新感覚のコース料理となっています。

はじめにクラゲ、蒸し鶏、隠元を和えた一皿に食感とその豊富な栄養面からカシューナッツを合わせました。次に金華ハム、丸鶏、牛肉、豚肉を長時間煮込んで作る最上級の上湯スープにフカヒレと蟹身、仕上げにメレンゲを載せました。メレンゲを崩してスープと一緒に召し上がりいただくことで淡雪が溶けるような食感を楽しんでいただけます。3品目は、車海老のすり身を揚げフライドガーリックと彩り野菜。4品目は言わずと知れた王道北京ダック。オリジナル甜麺醬でお召し上がりください。5品目、小籠包、6品目大海老のチリソースをソースも最後まで楽しめるようおこげと一緒に盛り付けました。7品目は、柔らかい肉質の国産牛肉を濃厚な旨味が特徴のカキソースで仕上げた一品をグリーンリーフで包んでお召し上がりいただくことでさっぱりとお召し上がりいただけます。8品目は、食欲の落ちる夏に程よい辛みの汁なし担々麺(温製)をご用意させていただきます。最後に中国料理定番デザート杏仁豆腐に爽やかな梅のジュレを合わせコースを締めくくりました。

本格中国料理「匠」詳細

販売開始 2024年7月16日(火) 2か月毎メニュー更新
販売価格 お1人様5,000円(税込)※2名様より承ります。

- メニュー
1. 本日のアミューズ
 2. フカヒレと蟹の上湯スープ淡雪仕立て
 3. 車海老真丈 スパイス霰と共に
 4. 北京ダック
 5. 小籠包
 6. 大海老のチリソース おこげ添え
 7. 包んで食べる国産牛肉のカキソース風味
 8. 龍皇流 汁なし担々麺
 9. 本日のデザート

レストラン ホテル3階中国料理「龍皇」ロムファン
042-724-3135 (水木曜日定休)

URL <https://rembrandt-group.com/machida/24280.html>

