

しずおか 味な店

地産地消



早春温菜コース8000円(1月16日~2月中旬)

中国料理 翡翠宮



料理長 津村 豪氏

【メニュー】ランチ1800円～。ディナーコース5000円～(6品、2名様より)。フリードリンク付プラン5500円～【特典】6名様以上のご利用で個室料金サービス

【営業時間】昼11時30分～14時30分(14時L.O.)
夜17時30分～21時30分(20時L.O.)
無休

【施設】136席。個室5室(6～32名収容)。

【所在地】静岡市駿河区南町18-1
ホテルセンチュリー静岡2F
TEL 054-289-6411

<http://www.centuryshizuoka.co.jp>

中国料理「翡翠宮」は、静岡駅南口徒歩1分、ホテルセンチュリー静岡2階に1997年5月20日にオープン。今春15周年を迎えます。ハイアットリージェンシー東京「翡翠宮」の味を受け継ぎ、上海北京料理の神髄と現代中国料理の技を融合し、まろやかで洗練された味わいの中国料理を提供しています。

静岡の玄関口に立地し、県外のお客さまの来店が多いため、当初から静岡の食材を積極的に使った鶏肉・豚肉・牛肉料理や人気メニュー「袋井産メロン入り杏仁豆腐」も提供。静岡の食文化への貢献が評価され、新旧二人の料理長、佐々木廣氏と津村豪氏は「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰されました。

当店では毎月、旬の食材を使った特別

コースを提供しています。本日の料理は、1月16日～2月中旬に提供する「早春温菜コース」。

①旬の海鮮の湯引き前菜(静岡産黄色のミニトマト、椎茸、ブチペール、舞茸)、②漢方入り蒸しスープ、③ケルマエビと巻き湯葉の醤油煮込み、④焼津産フカヒレとふじのくにいきいき鶏の昆布炒め、⑤旬の菜の花の袋井産コシヒカリの重湯仕立て、⑥甘鯛のレタス包み蒸しもろみ味噌風味(静岡産紅芯大根)、⑦国産牛肉の焼そば、⑧白玉団子の温かいデザート金柑(清水産)風味、の8品です。

「医食同源」の料理哲学を生かし、年末年始の宴席疲れを癒す、身体に優しく、温かい料理です。毎年、この時期の定番料理として好評を博しています。

中国料理 翡翠宮

現代中国料理の技と静岡の恵みを調和した、まろやかな味わい