

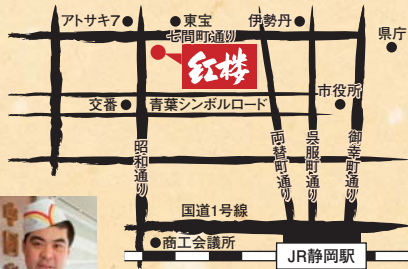
# しずおか 味な店

地産地食



新春の特別コース(2月末日まで)1575円。豚の中華揚げ、揚げ物三種(クルマエビのマヨネーズ、揚げナス炒め、きのこ肉詰め)。お母さんの手作り水餃子。前菜(紅芋ベリーソースがけ、ヤリイカと甘辛キャベツ、茶葉の揚げ物、キュウリの器にココの実、有明海産クラゲ、自家製チャーシュー)。蟹肉入り気仙沼産フカヒレスープ。旬の青菜炒め(豆苗・唐辛子・挽肉・ニンニク)。ごはん、デザート、お茶がつきます。写真は2人前。

## 中国家庭料理 红楼



料理長 呂 壮氏

- 【メニュー】ランチセット980円。红楼9周年特別コース(1360円、1575円)は夜19時まで。お母さんの手作り水餃子(8個)840円。特製黒酢タレ酢豚1575円。漢方美容煮込み2980円。旬の海鮮料理(活きイセエビ・活きクルマエビ・活きアワビ)。
- 【営業時間】ランチ11時~14時、ディナー17時~21時30分(L.O)、第1、第3月曜日定休。
- 【施設】77席(個室22席)。1Fレストラン40席。
- 【所在地】静岡市葵区七間町13-1 セブントアウンビル2F  
TEL 054-254-9111

## 中国家庭料理 红楼

お客様の健康を第一に考え  
真心を込めた中国家庭料理

「红楼」は七間町通りと昭和通りの交差点に面したビル2階にある広々とした店。オーナーの楊国紅さんは中国の大連出身で、静岡の大学を卒業後、OL生活を経て、2005年、料理店を営んでいた両親の協力を得て「红楼」を開店。料理長には、大連の料理人200人の中から、貴賓館で要人の特別な料理をつくっていた経歴を持ち、センスが良く、料理への情熱がふれる呂壮さんを起用。

本日の料理は「新春の特別コース」。前菜は、紅芋、ヤリイカ、茶葉、ココの実、クラゲ、チャーシューと、彩り鮮やかな五種類の冷菜。「蟹肉入りフカヒレスープ」は、フカヒレを別の皿に盛り、スープに入れていただきます。主菜は、クルマエビのマヨネーズ、揚げナス炒め、きのこ肉詰め

「揚げ物三種」、豆苗・唐辛子・挽肉・ニンニクを炒めた「旬の青菜炒め」、レモンに漬けた磐田産の豚肉を外はカリッと中はジューシーに揚げてタレを絡めた「豚の中華揚げ」。「お母さんの手作り水餃子」は、下味をつけた具(シウガ、ネギ、キャベツ、挽肉)を楊さんのお母さん手作りの皮で包み、風味がジューツと口の中に広がります。

「地元静岡をはじめ日本の旬の食材を使い、油はなるべく使わずに、食材の良さを引き出すヘルシーな中国料理です。9年間応援していただいた静岡の皆様への感謝と愛情をこめて、お母さん、お子様に食べてもらいたい料理を、これからも長く、常に緊張感をもって提供していきます」と楊さんは笑顔で語っています。