

令和 5 年 1 月 吉日

食べ歩きのご案内

大阪支部支部長
泉州地区長

畑 繁良
宮 振海
(公印省略)

新春の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は日本中国料理協会大阪支部に対し格別のご支援、ご協力を賜り厚くお礼を申し上げます。昨年末より始めました日中協大阪支部主催で食べ歩き、2 回目の企画となります。

今回は泉州支部の中国料理 匠工房「貴希」金城保夫オーナーシェフに腕をふるって頂きます。

中国料理 匠工房 貴希

昨年まで、日中協大阪支部支部長を務められていた、金城保夫シェフが、中国料理でおもてなしします。広東・北京・上海・四川を取り入れた中国料理の数々をご堪能下さい。3 年以上続いているコロナの関係で協会活動が出来なかった事を心からお詫び申し上げます、日本中国料理協会の会員の皆様に、少しでも満足していただけるよう活動を再開して参りますので、皆様の協会活動の参加を心よりお待ちしております。

↓↓下の QR コードで読み取りますと、貴希のホームページにアクセスできます。

今回は会員、賛助様限定の料理を準備致します。(金城)



※お申し込みは必ずお電話でお願いします

- 開催日 令和 5 年 1 月 30 日 (月)
- 開催時間 午後 6 時～ (受付午後 5 時 30 分～)
- 申し込み条件 正会員。賛助商社様 1 社 2 名様までとさせていただきます。
- お食事代金 正会員 6,000 円(税込み)、非会員 (8,000 円)
※入会希望の方は 6,000 円(税込み)で受け付けます。
※ドリンクは別料金となります、ご了承下さい。
- お申し込み先 TEL 090-2280-5382 金城料理長携帯までお願いします。
※お申し込みは先着 20 名様とさせていただきます。お席は 5 人席で相席になります。
- 中国料理 匠工房 貴希
岸和田市小松里 2512 岸和田グランドホール 2 階

アクセス ・ JR 阪和線「久米田駅」より西へ徒歩 10 分
・ 南海本線「春木駅」より東へ徒歩 20 分
・ 南海本線「岸和田駅」よりお車で 5 分

●メニュー

1. 貴希冷菜盛り合わせ

岸和田産の食材を組み入れた、冷菜盛り合わせになります

2. 上海蟹味噌入りフカヒレスープ

中国ハムで取ったスープに濃厚な上海蟹を使った味わいをどうぞ

3. 骨付き鶏もも肉のクリスピー焼き

広東料理の代表的な焼物です、複雑な香辛料の香りを楽しんでいただきます

4. 岸和田漁港黒鯛のピリ辛トウチー煮込み

岸和田漁港で取れたばかりの黒鯛を四川風に料理します

5. 豚バラ肉の黒酢の酢豚

大和ポークバラ肉を柔らかく煮て、鎮江醋とビンヨットの風味で

6. ザーサイと海老入りチャーハン

7. マンゴプリン

8. 中国風蒸しカステラ