

2023年5月吉日

食べ歩きのご案内

大阪支部支部長
東南地区長

畑 繁良
中野 理
(公印省略)

新緑の候、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の活動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。昨年より実施しております日中協大阪支部主催で食べ歩き企画ですが今回で5回目となります。過去の記録をご覧になりたい会員様は是非、日中協大阪支部ホームページにアクセスしてご覧下さい。毎回、日中協会員でもある、シェフに依頼して、特別メニューを組んで頂いています。今回は谷町九丁目にある、**hoisam China TAKE** のオーナーシェフ竹入氏にお願いしました。広東料理を軸に旬の海鮮や野菜を使用し、油を極力控えて上品に仕上げられ、経験豊富なオーナーの手腕で極上の一皿へ昇華された料理は絶品です。アジアンテイストな寛ぎ空間で、素敵なお食事のひと時をお楽しみください。皆様お声掛けの上ご参加をお待ちいたしております。

記

●内容●

コース内容

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| 【前菜】美味冷菜 | 季節の野菜を使った前菜の盛り合わせです |
| 【逸品】椰香麻椒炸茄子蝦球 | 水茄子と海老を衣揚げにして、スパイスを絡めています |
| 【逸品】瓜脯鶏燉翅 | 冬瓜と熟成鶏とフカヒレの蒸しスープ |
| 【逸品】狗仔鴨(南乳燉鴨) | 合鴨肉の香港式煮込み ※香港研修中に周師傅に教えて頂いた料理 |
| 【逸品】香煎富皮包牛肉 | 牛肉を湯葉で包み煎り焼きにします |
| 【湯菜】上湯浸鮮魚 | 鮮魚を上湯で加熱して仕上げます |
| 【麵飯】荷葉鹹魚飯 | 塩魚入りのチャーハンにハスの葉の香りを添えて |
| 【甜品】桂花凍布甸 | 桂花陳酒を使ったプリン |

●開催日 令和5年6月5日(月)

●開催時間 午後 18時～(受付5時30分午後～)

●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 5,000円(税込み)、非会員 (7,000円) ※飲み物別料金
※入会希望の方は5,000円(税込み)で受け付けます。

●お申し込み先 TEL 06-7220-4563 hoisam China TAKE までお電話して下さい。

日中協会員または賛助会員であることを伝え、日中協大阪支部主催食べ歩きの予約と伝えて下さい。

定員 16名 予約期限 6月3日(土)

●会場 hoisam China TAKE

大阪府大阪市中央区東平 2-2-14 山田ビル 1F

アクセス 地下鉄千日前線「谷町九丁目駅」より徒歩3分

地下鉄谷町線「谷町九丁目駅」より徒歩3分

谷町九丁目駅から166m