

暑い夏の日を吹き飛ばすスパイスたっぷり！
神楽坂のモダンチャイニーズ “結華楼” で
 2016年7月1日（金）より、
期間限定 夏の涼麺メニュー 2種
“海鮮涼麺”・“坦々涼麺” が登場！

（7月1日（金）～8月31日（水）期間中）

神楽坂で大人気のモダンチャイニーズ “結華楼”を運営している株式会社フードソリューション（所在地：東京都新宿区神楽坂 代表取締役：齋藤 雄史 <http://yuikarou.jp/>）は、2016年7月1日（金）より今年限定の新涼麺、“海鮮涼麺”と“坦々涼麺”の2種（キャンペーンサイトhttp://yuikarou.jp/blog/201607_coldnoodle/）の提供を開始いたします。

神楽坂の隠れ家的モダンチャイニーズ “結華楼”では夏の期間限定（7月1日-8月31日）涼麺メニュー2種の提供を開始いたします。梅雨に入ってじめじめとした日々が続いたり、熱い夏日だったり体調を崩しやすいこの季節。そんな時期は神楽坂のモダンチャイニーズ、“結華楼”で**期間限定 夏の涼麺メニュー 2種** を食べて、**パワーチャージいたしませんか！** 毎年、この時期になるとリピーターのお客様が心待ちにする“涼麺”。**今年限定の新涼麺は、“海鮮涼麺”と“坦々涼麺”の2種。** “海鮮涼麺”は、**海の幸をふんだんに盛り込んだ見た目も鮮やかで、さっぱりとしたあじわい。** あっさりながらもコクのある味はさすが“結華楼”といえる、他ではみない秀逸な味！また、しびれる辛さがたまらない、“坦々涼麺”も見逃せません。何度も試作を重ねた自慢のこの一品も、**辛さと甘み、すべての味が絶妙なバランスで口の中に広がる他とは一線を画す涼麺。** 今年の涼麺2種も舌の肥えた皆さまたちを、うならせること確実です！どちらも2か月間の期間限定となっておりますので、お早目のお越しをお待ちしております！

ディナータイムは通常と同様、中華×ワインのマリアージュが楽しめるほか、辛さで暑さを吹き飛ばせる“豚肉の四川風辛味炒め”や山椒の風味が爽やかに通る“茄子の山椒風味揚げ”、デザートには欠かせない“結華楼特製杏仁豆腐”など、ビールのおつまみにも、お子様にも楽しんでいただけるメニューを取り揃えてお待ちしております。



記
期間限定 夏の涼麺 メニュー 2種

期間： 7月1日（金） - 8月31日（水） の**2か月間限定**
 時間： ランチタイム 11：30- 15：00
 ディナータイム 17：00-（22：30 L.O） いずれも

メニュー詳細は下記サイトをご確認ください。
 （http://yuikarou.jp/blog/201607_coldnoodle/）

夏の涼麺 メニュー

- 一、 海鮮涼麺
- 二、 坦々涼麺

* 写真はイメージです。





バリエーション豊富であるのが魅力のワインセラー

4大中華の名店を渡り歩いて修行したシェフが、それぞれの独創性で作上げたモダンチャイニーズ。

こだわりの素材・味付・料理法で他では味わえない逸品を目指し、常に挑戦しつづけています。



活気に溢れるオープンキッチン

あくなき追求を求め続ける“結華楼”。素材に、雰囲気におもてなしに・・・とお客様の最高の満足を求めて日々研究を重ねています。お客様の“美味しい！”といってくれる言葉と笑顔を見たい、というベーシックかつ究極の理念のもと、結華楼スタッフ全員で心よりお待ちしております。

かわいらしいピンク色にみんなが感激！小籠包→
↓ 海鮮たっぷり炒め



齋藤 雄史 Yuji SAITO

中華の全てを知り尽くしたパイオニア

銀座王府井、北京烤鴨、鼎泰豊（ディンタイフォン）、謝朋殿、京鼎樓（ジンデンロウ）などの名店で腕を磨き、副料理長・料理長の経験も。明るい性格と個性的なルックスで、スタッフからもさることながら、顧客からの人気も高い。TV出演などの実績も多数あり、パフォーマンス性と料理へのこだわりは他の料理人からの追従を許さない。常に全身全霊で料理に情熱を傾ける姿勢はプロ中のプロ。



<ご予約・リリースに関するお問合せ>

結華楼（YUIKA-RO） 運営：株式会社フードソリューション

担当：大河原（おおかわら） / 田中 **TEL：03-6280-7644**

住所：東京都東京都新宿区神楽坂3-2 木村屋ビル5F <http://yuikarou.jp/>

涼麺キャンペーンサイト：http://yuikarou.jp/blog/201607_coldnoodle/