

食欲の秋 到来！

神楽坂の隠れ家的チャイニーズ“結華楼”で

2016年9月1日（木）より、

**期間限定 秋の味覚がたっぷりの
秋の新作 ランチメニュー が登場！**

（9月1日（木）～11月30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9月1日（木）より期間限定の**秋の新作ランチメニュー**（キャンペーンサイト http://yuikarou.jp/blog/201609_autumnlunchmenu/）の提供を開始いたしました。

神楽坂の隠れ家的チャイニーズ“結華楼”では秋の新作ランチメニュー（期間限定 9月1日-11月30日）の提供を開始いたしました。

四大中華の名店を渡り歩いて修行したシェフ4名が作り上げる新しい中華は新しいメニューが登場する度に心が躍ります。**2016年秋の新作ランチメニューはホタテや秋野菜、フカヒレなど豪華食材をふんだんに使用した、ボリューム満載のメニュー。**

食欲の秋を満たす繊細で見た目も鮮やかな**秋の新作ランチを試せるのは3ヶ月だけ！**ぜひとも、新作のランチメニューをお試しく下さい。

記

期間限定 秋の新作ランチメニュー 価格 2,500円（税抜）

期間： 9月1日（木） - 11月30日（水） の**3か月間限定**

時間： ランチタイム 11：30-（L.O 14:30）

秋のランチメニュー

- 1 ホタテと彩り野菜のマリネ風サラダ
- 2 ふかひれスープ
- 3 小籠包2種
- 4 秋の味覚たっぷりの海老の岩塩炒め
- 5 ハニーポークの黒酢酢豚
- 6 本日の麺飯
- 7 フルーツ杏仁豆腐



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り上げたモダンチャイニーズ。

＜「結華楼」のシェフ図鑑＞

総料理長 PROFILE

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（ジンディンロウ）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隨を許さない。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。



料理長 大河原 旬史

繊細で華やかな一皿に仕上げ、食材の魅力を引き出すスタイリスト

翠蘭、キハチチャイナ銀座、KKRホテル東京、京鼎樓（ジンディンロウ）などの名店で腕を磨き、副料理長・料理長の経験も豊富

田中 雅巳

小籠包で感動を与え続ける小籠包を極めたシェフ。
台湾の名店「鼎泰豊（ディンタイフォン）」で小籠包一筋15年。



柳沢 直樹

オリジナリティーあふれるプロデューサー。

独創的な逸品で常識を覆す達人。

銀座王府井、北京烤鴨、謝朋殿、京鼎樓（ジンディンロウ）などの名店で腕を磨き、副料理長・料理長の経験も豊富



＜ご予約・リリースに関するお問合せ先＞

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/>

秋のランチメニュー キャンペーンサイト：http://yuikarou.jp/blog/201609_autumnlunchmenu