

TV出演などでも話題のシェフが作り上げる本格中華！

神楽坂の隠れ家的チャイニーズ “結華楼” から

2016年12月1日（木）より、

身体の芯から温まる！

期間限定 冬の特別 ランチコース が登場！

（2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火）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：斎藤 雄史 <http://yuikarou.jp/>）は、2016年12月1日（木）より期間限定の冬の特別ランチコース（キャンペーンサイト <http://yuikarou.jp/blog/201612-winterlunchmenu/>）の提供を開始いたしました。

TV出演などでも話題の名シェフたちが作り上げる神楽坂で大人気のモダンチャイニーズ“結華楼”。
今年もこの名店から冬の特別ランチコース（期間限定 12月1日～2017年2月28日）の提供を開始いたしました。寒い季節を身体の芯から温めるこだわりの冬野菜を使ったスープや、不動の人気を誇る小籠包をはじめ、バラエティ豊かなランチコースは**四大中華の名店を渡り歩いて修行したシェフたちのこだわり**がふんだんに詰まっています。

また、ディナーメニューでも人気フカヒレや北京ダック、担々麺など**贅沢な食材を使った豪華なランチコース**はこの時期だけの特別価格 2,500円（税抜）にてご提供させていただきます。ぜひとも、結華楼がこの冬、自信をもっておすすめする特別ランチコースをお試しください。

記

期間限定 冬の特別 ランチコース 価格 2,500円（税抜）

期間： 2016年12月1日（木）～2017年2月28日（火） の3か月間限定

時間： ランチタイム 11：30-（L.O 14:30）

メニュー詳細（1ドリンクつき）

- 一、 彩 色 沙 羅 ~彩り鮮やかな生野菜を使ったグリーンサラダ~
- 二、 旬 菜 魚 翅 湯 ~冬の野菜を使ったフカヒレスープ~
- 三、 小 簠 包 2 種 ~自慢の逸品！神楽坂小籠包と、他では味わえない抹茶小籠包の2種盛り~
- 四、 彩 色 点 心 二 種 ~帆立の貝柱の入広東焼売と、プリプリの食感が楽しめる蝦の蒸し餃子2種盛~
- 五、 北 京 鴨 烤 ~じっくりローストされた北京ダック~
- 六、 京 菜 咕 咙 肉 ~旬の京野菜と、5時間じっくりかけて仕込んだ国産ハニー・ポークの酢豚~
- 七、 結 華 楼 坦 々 麵 ~胡麻の香りたっぷりの坦々麺でございます~
- 八、 水 果 杏 仁 豆 腐 ~高級甘味料を使用し、カロリーを押さえたフルーツのせ杏仁豆腐~



について

What's about YUIKA-RO?

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。

＜「結華樓」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、鼎泰豐（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、スタッフからもされることながら、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随を許さない。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 句史

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ル

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龍包を極めたシェフ。
台湾の名店「鼎泰豐（ディンタイフォン）」で小龍包一筋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先＞

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

冬の特別ランチコース キャンペーンサイト：<http://yuikarou.jp/blog/201612-winterlunchmenu/>