

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

2017年3月1日（水）より、

彩り豊かな春の美味を堪能できる

期間限定 春の特別 ランチコース が登場！

（2017年3月1日（水）～5月31日（水）期間中）

神楽坂にてシックで上品な中華と評判の“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、2017年3月1日（水）より期間限定の**春の特別ランチコース**（キャンペーンサイト <http://yuikarou.jp/blog/201703-springlunchmenu/>）の提供を開始いたしました。

四大中華の名店を渡り歩いた名シェフたちが作り上げる、神楽坂で大人気の 本格中華店 “結華楼”が2017年3月より、**春の特別ランチコース**（期間限定 3月1日～5月31日）の提供を開始いたしました。食材・味付から全てにこだわり、**春の彩り豊かな食材をふんだんに使用した**春のランチコース。その中でも定番で人気を誇る小籠包は、特にこだわり抜いた逸品！台湾の名店“鼎泰豊（ディンタイフォン）”で修行を積んだシェフが作る小籠包は感動的な美味しさです。

春の美味を一度に味わえる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、結華楼がこの春、自信をもっておすすめする特別ランチコースをお試ください。

記 期間限定 春の特別 ランチコース 価格 2,500円（税抜）

期間： 2017年3月1日（水） - 2017年5月31日（水） **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、 彩色魚沙羅 ～彩り鮮やかな生野菜を使ったグリーンサラダ～
- 二、 魚翅文蛤湯 ～はまぐり入り 贅沢なフカヒレスープ～
- 三、 小籠包二種
～**当店自慢の逸品！！**神楽坂小籠包と、他では味わえない抹茶小籠包の2種盛～
- 四、 時菜油炸鮮魚 ～今が旬の鯖の天婦羅・中華風 色鮮やかな菜の花を添えて～
- 五、 旬菜咕咾肉 ～国産のハニーポーク酢豚 / 旬のアスパラガスがアクセント～
- 六、 桜蝦高湯麵 ～春らしいピンク色が綺麗な桜海老のあっさり中華麵／大葉添～
- 七、 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～



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上げたモダンチャイニーズ“結華楼”
看板メニューの“小籠包”について

点心の定番 ～結華楼特製“神楽坂 小籠包”はその道15年の達人 こだわりの逸品～

もちもちした食感とあふれるスープがたまらない
“小籠包”。結華楼は徹底的な温度・湿度管理で
最高の状態を保った“生きた”皮で、じっくり2日間
煮込んだスープを包みます。

その際、皮のひだの数は17以上で、分厚くならず
且つ破れないよう、絶妙な皮の薄さにこだわり
抜いています。
レンゲにとってスープとともにいただく熱々の
小籠包は格別な美味しさ！

こだわり溢れる看板メニューであるこの
春らしい桜をイメージした神楽坂小籠包、
抹茶の皮で包んだ抹茶小籠包の2種盛は
今回の春の特別ランチコースでも
お試しください。



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。



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。

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

春の特別ランチコース キャンペーンサイト：<http://yuikarou.jp/blog/201703-springlunchmenu/>