

## 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6月1日(木) より、

**この夏の暑さにも負けない**

**期間限定 夏の特別 ランチコース が登場！**

( 2017年6月1日(木)～8月31日(木) 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6月1日(木)より、期間限定の**夏の特別ランチコース** (キャンペーンサイト <http://yuikarou.jp/blog/201706-summerlunchmenu/>)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6月**より、**夏の特別ランチコース** (期間限定 6月1日-8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、**この夏の暑さにも負けないぐらいの**夏のランチコースです。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。

**夏の暑さを吹き飛ばすほどの贅沢な夏のランチコース**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、結華楼がこの夏、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 **夏の特別 ランチコース** 価格 2,500円 (税抜)

期間： 2017年6月1日 (木) - 2017年8月31日 (木) **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、 魚翅湯 ～フカヒレスープでございます。～
- 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、 北京鴨烤 ～高級中華料理の定番！じっくりローストされた北京ダック～
- 五、 沙津蝦仁 ～プリプリの海老をじっくり揚げ、特製のオーロラソースで～
- 六、 蕃茄涼麵 ～完熟トマトを冷やし、トマトの風味を生かして麺に仕上げた逸品～
- 七、 水果杏仁豆腐 ～高級甘味料を使用し、カロリーを抑えたフルーツのせ杏仁豆腐～

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

齊藤 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/>

夏の特別ランチコース キャンペーンサイト：<http://yuikarou.jp/blog/201706-summerlunchmenu/>