

## 満漢全席賞味会を「新橋亭 新館」でいただく会のご案内

満漢全席は中国料理の頂点、かつての清朝の高級宮廷料理、医食同源のもと満族と漢族の王朝が食した最高の宴です。今回は「温故知新」伝統の中国料理と高級素材を使用した新しい調理のコースで、とくに始皇帝が好んだ「毛鹿鮫ヒレの上海技法煮込み」「燕の巣の極上のスープ」「アワビの岩塩焼き」「骨付き豚脛肉の丸煮」などの最高級のお料理を二胡の演奏を聴きながらいただくという他ではなかなか体験できないお食事会です。このお料理を日本中医食養学会のメンバーとご一緒にいただける機会を設けました。

記

### 【2018年満漢全席賞味会】

場所：新橋亭新館 東京都港区新橋2-4-2 TEL 03-3580-2211

日時：2018年2月25日（日）17:00~20:00（予定）

会費：3万円（飲み物、税サ込）

#### ■メニュー（予定）：

##### 【6品の珍味アミューズ】

・酸喬頭・醬款冬・生榨菜・辣小柱・糖合桃・XO醬

##### 【前菜】

・飾り鶴の前菜・ロブスターテール・クラゲとキャビアの湯葉巻き  
・マダコとオリーブ・上海蟹味噌甲羅焼き・よだれ鶏・和牛山葵・ダチョウ山椒  
・東京X焼き豚

##### 【海ツバメと鶉スープ】

・金華ハムで手間を掛けた極上品

##### 【毛鹿フカヒレ煮込み】

・特大の姿煮込み

《極上茶・点心》

##### 【アワビ2種】 ・ ・ 塩窯焼きと活き湯引き

【手長海老と芝海老】 ・ ・ 江戸前芝エビと甘いスカンピを2種味

【豚脛肉丸煮込み】 ・ ・ 始皇帝の愛した逸品

《極上茶・点心》

【ハタの金華ハム蒸し】 ・ ・ タラバ蟹と衣笠茸を添えて

【飛び魚の卵チャーハン】 ・ ・ カラスミと一緒に

【デザート&各種フリードリンク】

参加ご希望の方は、2月19日（月）までにメール([info@syokuyou.jp](mailto:info@syokuyou.jp))またはファックス(03-3818-1090)で日本中医食養学会事務局にご連絡の上、以下の口座に会費をお振込みください。

[振込口座]みずほ銀行 本郷支店 普通 2663890 日本中医食養学会