

2020年11月11日

添付資料< 広東料理「センス」代表料理 >

プラチナポークの叉焼 皮付きバラの焼肉

京鴨[®]胸肉の甜麵醬

「センス」の得意とする香港式焼き物は、専用の釜を2種類使い、香港と同じ仕込みをして毎日焼きあげています。開業時より改良を重ねた叉焼には、岩手県産のプラチナポークを使用しています。オリジナルの仕込みを加えた京鴨[®]の釜焼き甜麵醬ソースは、焼き立てのおいしさを提供するため、オーダーを受けてから焼きはじめています。



たらば蟹 なまこ 浮き袋 鮑の蒸しスープ

海鮮佛跳牆 (ファッティウチョン)

「和尚が垣根を飛び越えてでも飲みたいスープ」という名前の由来を持つ「佛跳牆」は、「燉」という調理法を用い、蒸して作りあげるスープです。6時間かけて鶏肉、豚の赤身肉、金華ハムから取った上湯を、さらに丸ごとのすっぽん、鮑、干し貝柱、花椎茸乾燥と共に3時間蒸します。そのスープベースに広東白菜、生たらば蟹、クコ、龍眼、山ゴボウ乾燥、干しナマコ、魚(オオニベ)の浮き袋乾燥を器に入れて1時間程蒸しあげたスープです。調味料は一切使わず、具材のバランスでつくられる自然な旨味が特徴です。開業時から改良を重ねてご提供しています。



乾燥茸と広東ドライフルーツの佛跳牆 (ファッティウチョン)

黄茸 榆茸 衣笠茸 茶樹茸と椎茸の蒸しスープ

動物系の材料を一切使わず、数種類の乾燥キノコと棗、クコ、リュウガンなどで、3時間かけて出汁を取り、さらにそのスープを元に高級乾燥キノコである黄茸、榆茸、白きくらげ、花椎茸などと共に蒸しあげます。合計6時間をかけてつくりあげるヘルシーで滋味あふれるスープです。

広東語の「榆耳」の同じ発声に「如意(願いが叶う、思いのままに)」の意味があることから、お客さまの美味しい物を食べたいという願いを叶えられたらという思いが詰まったスープでもあります。



天人花餃を含む蒸し点心二種

ランチタイム限定の飲茶セットメニュー「天人花」でお愉しみいただける蒸し点心。広東料理「センス」では、毎朝点心シェフが一つ一つ心を込めて手作りしています。香港のヴィクトリアピークに咲く小さなピンク色の花、天人花を象った「天人花餃」は、化学調味料を使わず、素材選びにこだわったエビ蒸し餃子です。天使のエビの頭から出汁を取ってエビ餡に戻し、エビ丸ごと餡に使用し、エビ本来の旨味を小さな一つの点心に凝縮しています。



沖縄産東星ハタの葱生姜蒸し: 本文参照

「センス」では、近年数が減少している香港三大高級魚の一つ「東星ハタ」を毎日ご提供しております。(詳細はプレスリリース本文)



国産鮑のオイスターソース煮込み

国産の活鮑を干し貝柱、干し海老の出汁で3時間蒸し、オイスターソースで味付けしてさらに煮込んだ料理です。



活車海老の香り揚げ香港海鮮市場風 かんざしスタイル

生きたままの車海老を高温の油で揚げ、数種類の醤油をブレンドしたソースと薬味で味付けするシンプルな料理です。限られた調理道具や調味料しかない船上で作られた漁師の料理という背景に基づき、海老の鮮度を活かし、見た目もシンプルに提供いたします。ホタテや海老などに野菜を刺してかんざしに見立て炒めた、伝統的な調理法「かんざしスタイル」をくみあわせた、「センス」のオリジナル料理です。



羅定(ロウデン)式スペアリブの豆豉煮込み

豆豉の産地である広東省の羅定の郷土料理をもとに、スペアリブにアレンジした料理。「センス」の定番料理として改良を続け、現在は香港産の質の高い少量生産の豆豉で煮込んでいます。



京豆乳プリン 太極仕立て 芝麻球と共に

白と黒のゴマのソースで太極をあしらった豆乳のプリン。
太極は、儒教における物事を中心であり、ふたつから
八卦へと広がりつながっていく考え方のひとつです。
ふたりの料理長により発展していくという「センス」
を現したデザートです。



広東料理「センス」特製 XO 醬

広東料理「センス」自家製の XO 醬は、香港で考案
されたレシピを元に試行錯誤を重ねて完成いたしました。
貝柱の旨みが凝縮された干し貝柱のもどし汁、干し海老、
金華火腿、海老の卵の乾物である蝦子など、厳選
された高級干货の贅沢な旨みが幾重にも重なりあって
生みだされる奥深くコクのある味わいが特徴です。多くの
お客さまのリクエストにお応えし、販売が開始致しました。

