

報道関係各位

～壺煮～

美味しさとキレイが詰まった宝石箱。

～北京ダック～

皮と肉、それぞれの美味しさを味わう東天紅の新提案。

壺煮と北京ダックフェア

4月1日(土)～4月30日(日)

株式会社東天紅

株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、2006年4月1日(土)から4月30日(日)の期間、コラーゲンたっぷりの「乾貨(カンカ)」のうまみがギュッと詰まった、お肌にうれしい「壺煮」と、皮だけではなく肉も美味しく召し上がっていただける“北京ダック”を、コースとアラカルトでご賞味いただける「壺煮と北京ダックフェア」を全23店舗で実施いたします。

中でも、壺煮と北京ダックと一緒に味わっていただける「シェフのおすすめコース」は、このフェア用に開発した、いろいろなソースでお召し上がりいただける北京ダックや北京ダック入り特製チャーハン、ほっと一息つける“壺煮”を織り込んだ、味わい深いコースとなっています。

壺煮

中国名で「仏跳牆」(フウティヤオシャン)。「この料理の香りを嗅ぐと、お坊さんでも塀を飛び越えて駆けつける」ということから名付けられた中国の名物料理です。

中には、コラーゲン豊富な ふかひれ 豚のアキレス腱 なまこ といった中国の高級乾燥食材「乾貨」がたっぷり。これらを1週間かけて下ごしらえしたを醤油スープでじっくりと煮込み、とろみを引き出し、うまみを凝縮させるために約1時間蒸して仕上げました。美味しく食べてキレイになる、うれしい料理です。

北京ダック

皮だけをいただくのが一般的ですが、東天紅では肉まで美味しく食べられるよう、ジューシーに焼き上げています。皮と肉を4種類のソースと、2種類のパンとトッピングで、美味しく楽しく召し上がって頂ける、「東天紅特製北京ダックのあぶり焼き お好みいろいろソース」をはじめ、皮、肉、それぞれのうまみを活かしたメニューをご用意しました。

- | | |
|--------------------------------|-----|
| ◆甜麵醬(テンメンジャン)・・・甘みのある味噌 | ソース |
| ◆豆豉醬(トウチージャン)・・・中国黒豆のkokのあるソース | |
| ◆マンゴーチリソース・・・ピリ辛の東天紅オリジナルソース | |
| ◆桂花醬(ケイファージャン)・・・キンモクセイのジャム | |

- | | |
|-------------------------------|----|
| ◆包餅(ポーピン)・・・パリッとした皮と相性抜群 | パン |
| ◆パン・・・もっちりとした食感でジューシーなお肉と相性抜群 | |

本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先
株式会社東天紅 0120-19-1015

おすすめメニュー

ふかひれと乾貨のあつあつ壺煮

コラーゲン豊富な ふかひれ 豚のアキレス腱 なまこ といった中国の高級乾燥食材「乾貨」がたっぷり入った、美味しく食べてキレイになる、うれしいメニューです。

¥1,890 円 (税込 / サービス料別)

東天紅特製北京ダックのあぶり焼き お好みいろいろソース

高級食材としてお馴染みの北京ダックを、皮だけではなく肉も美味しく召し上がっていただきます。鉄鍋であぶった胸肉、もも肉を4種のソース、2種の包み皮、トッピングでお好みでアレンジして下さい。

¥3,675 円 (税込 / サービス料別)

シェフのおすすめコース

いろいろなソースでお召し上がりいただける北京ダックや北京ダック入り特製チャーハンに、ほっと一息つける“壺煮”を織り込んだ、味わい深いコースです。

¥7,350 円 (税込 / サービス料別)

海鮮三種のピリ辛冷菜 / 鴨三種の一口冷菜 /

干し豆腐と彩り野菜の炒め煮 / お好み乾貨のあつあつ壺煮 /

東天紅特製北京ダックのあぶり焼き お好みいろいろソース /

春野菜入り 鴨のうまみスープ / 甘辛みそ風味 北京ダック入り特製炒飯 /

フレッシュフルーツとグレープフルーツのジュレ / 舞花茶



手前:ふかひれと乾貨のあつあつ壺煮(仏跳牆)

奥:東天紅特製北京ダックのあぶり焼き お好みいろいろソース

東天紅 壺煮と北京ダックフェア