

～ 美味しさとキレイが詰まった 壺煮 ～

～ 皮と肉、それぞれの美味しさを味わう 北京ダック ～

壺煮と北京ダックフェア

4月16日(月)～5月15日(火)

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、2007年4月16日(月)から5月15日(火)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。

北京ダックは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ていただきます。

皮と肉を4種類のソースと、パリッとした皮と相性抜群の包餅(ポーピン)、もちっとした食感でジューシーなお肉と相性の良いピタブレッドの2種類のパンを組み合わせ、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」(写真)をはじめ、皮、肉、それぞれのうまみを活かしたメニューをアラカルト4種、コース1種ご用意しました。

中でも、アラカルトを全て楽しめる「シェフのおすすめコース」は、あぶり北京ダックや北京ダックチャーハン、北京ダックを甜麺醬とマスカルポーネチーズに合わせた新感覚のサラダ、鴨スープで仕上げた酸辣湯といった鴨料理に、東天紅名物の“壺煮”を織り込んだ味わい深いコースとなっています。



■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

¥1,890 円 (税込/サービス料別)

コラーゲン豊富な〈ふかひれ〉〈豚のアキレス腱〉〈なまこ〉〈魚の浮き袋〉といった中国の高級乾燥食材「乾貨」(カンカ)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。

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

¥3,675 円 (税込/サービス料別)

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。

鉄鍋であぶったヘルシーな胸肉を

4種のソースと2種のパンとトッピングでお好みの味にアレンジして下さい。

ソース 北京ダックを味わう代表的な味噌【甜麵醬】(テンメンジャン)
コクと甘みのある味噌【豆豉醬】(トウチージャン)
ピリ辛でフルーティーな【マンゴーチリソース】
キンモクセイのジャム【桂花醬】(ケイファージャン)

パン パリッとした皮と相性抜群の手焼きクレープ【包餅】(ポーピン)
もちっとした食感でジューシーなお肉と相性抜群の【ピタブレッド】

北京ダックのフレッシュサラダ 甜麵醬とマスカルポーネのソース

¥2,100 円 (税込/サービス料別)

北京ダックの皮とサラダを、マスカルポーネチーズの入った甜麵醬でどうぞ。
包餅(ポーピン)に巻いて召し上がってください。

北京ダック炒飯

¥1,365 円 (税込/サービス料別)

中国醤油で仕上げた北京ダック入り特製炒飯。

シェフのおすすめコース

¥7,350 円 (税込/サービス料別)

いろいろなソースでお召し上がりいただけるあぶり北京ダックや北京ダック入りチャーハンなど、全アラカルトメニューに東天紅名物の“壺煮”を織り込んだ、味わい深いコースです。

一口冷菜六品盛り合わせ/北京ダックのフレッシュサラダ 甜麵醬とマスカルポーネのソース/
ふかひれと乾貨のあつあつ壺煮/海老と季節野菜の塩味炒め/
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/
鴨スープで仕上げた酸辣湯/北京ダック炒飯/
杏仁豆腐フルーツ飾り/花茶