

中国料理 亞亞



日の出町で中国料理店と言えば「亞亞」!どれも美味しいけど、絶品「黒酢豚」を紹介!まず!本場中国の黒酢(鎮江)とワインビネガーを使った味付けは、酸っぱ過ぎずもややかな酸味で一度食べたならみつきになる味です!豚は肉はとでも柔らかく、野菜やパイナップルなど薬物も入っていて、なんだかすごく美味しい!酢豚の果物って賛否両論あるけど本当においしいんです!とにかく一度食べてみて!宴会料理や会合などもお気軽にお問合せ下さい☆

読者
プレゼント
4
お食事券
千円分

黒酢豚
税込1,100円

住 室蘭市日の出町2-10-2
電 0143-44-2266
時 昼 11:30-14:00
夜 17:00-21:00
休 水曜日

中華居酒屋 チャイナ



読者
プレゼント
6
お食事券
千円分

油淋子鶏(ユーリンチー)
税込920円

住 室蘭市高砂町5-17-5
電 0143-43-6331
時 昼 11:30-13:30
(昼:火-金のみの祝日休み)
夜 17:00-23:30
(L.O.22:30)
休 月曜日

本場中国で腕を磨いた中国人が作る本家本元の中華料理、しかもリーズナブルでボリューム!みんなんでシェアして色んなメニューを食べたい!紹介する「サクサクエビのマヨネーズ」はその名の通り、サクサクプリプリのエビをマヨネーズで和えたお店の人気メニュー。コク深く爽やかな酸味のマヨが海老の旨みをより一層引き立てて、マヨネーにはたまらない一品!マヨネーズって裏切らないよね♪ランチメニューも充実。宴会プランもお気軽に相談してみてください☆



サクサクエビの
マヨネーズ
税別980円

読者
プレゼント
5
お食事券
千円分

住 登別市新生町3-15-9
電 0143-83-6928
時 昼 11:00-15:00
夜 17:00-24:00
休 年中無休

福楽 餃子坊

オススメ 美味中華

日本人が好きで中華料理の一位は何かご存知ですか?餃子なんだそうです。でも中国で餃子といえば水餃子、日本では焼餃子が主流ですよね。日本人って外から入ってきた文化をアレンジするのが得意技!日本風にアレンジされたり、新たに創作されて「中華料理」となったものも多いらしいですよ☆
痺れる辛さや優しい味、この特集を機会に多様な味と出会ってください!ね。

中華料理の老舗、室蘭市高砂町「中華居酒屋チャイナ」は何を食べてもおいしいお店!今回のオススメは「油淋子鶏(ユーリンチー)」!鶏肉の特殊ソースかけ!鶏肉をパリパリに揚げて甘酢醤油の香味ソースで食べる逸品!最初は甘酸っぱさが広がり、その後には鶏の肉汁と香味ソースの辛味も加わって、その相性はバツグン!ご飯がどんどん進んじやう!もちろんビールもグンと美味しくなる!昼はお得なランチ(880円税込)で食べることも出来ますよ!

中華料理 福来軒



読者
プレゼント
3
お食事券
千円分

ジャージャー麺
税込800円

住 登別市中央町2-8-5
電 0143-85-9512
時 昼 11:30-14:30
夜 17:00-20:00
休 不定休

旬菜ダイニング 福わらい



読者
プレゼント
1
お食事券
千円分

揚州香炒飯(スープ付)
税込950円

住 室蘭市中央町2-3-16
電 0143-22-7070
時 昼 11:30-14:00 (L.O.13:45)
夜 17:00-22:00
(L.O.フード21:00・ドリンク21:30)
休 日曜日

中華料理 菜菜



読者
プレゼント
2
お食事券
千円分

豚肉とピーマンの
細切り炒め
税別850円

住 伊達市旭町9-2
電 0142-25-2665
時 昼 11:30-14:00
夜 17:30-21:00
休 月曜日

自慢の1品は「揚州香炒飯(五目チャーハン・スープ付)」!使うお米は高級米のジャスミンライス(タイ米)、粘りが少なく炒めると格別な香ばしさが特徴のお米。エビ・カニ・自家製チャーシュー、玉子とジャスミンライスを手早く炒め、味付けはいたってシンプル。油の量を最小限にすることでふわふわ食感!上品で優しい味に癒される。お米の香ばしさと具材の味が見事にマッチ!これは炒飯の概念が覆りますよ!宴会プランもありますので、どうぞお問い合わせ下さい。

伊達市の中華料理店「菜菜」は今年で25周年!工藤オーナーオススメの旬の料理は、ピーマンと特別提供による細切り専用の黄金豚で作る「豚肉とピーマンの細切り炒め」!一口食べるとお肉の柔らかさにピリッ!油も控えめで、豚肉とピーマンの相性がバツグンです!工藤さんは地産地消を推進しているので、できるだけ伊達野菜を使い、さらに自分でも野菜作りに精を出しています。新鮮野菜の料理って贅沢〜☆夜には「かめだし紹興酒」も一緒にどうぞ!

「福来軒」の気さくで明るい女将のオススメは「ジャージャー麺」。たっぷりの肉味噌で麺が見えない!炒めた挽肉と椎茸、筍、もやしを八丁味噌とガラスープで肉味噌。その味は少し甘めでコクがあり、程よい辛み!くどくないからベロっと食べられる!福来軒の料理は、誰もが食べやすい味付け。もちろん辛いのが好きな方には、辛さ調整もして頂けますよ!他にもたくさんメニューがあり、気になるあの座敷で大人気の宴会もOKですよ!