

“地産地消”の中国料理

撮影／桜田スタジオ (桜田耕一) (4～6頁)
木村 孝 (7頁)

解説 18頁

【中国料理 胡桃】
制作／喜舎場盛孝
双味 媛海鮮



【今治国際ホテル 中国料理 龍宮】
制作／山崎良太
檸檬肉



【中国料理 舞華】
制作／三谷 真
椒麻白寿鯛魚



〔赤坂四川飯店 松山店〕

制作／神藤史也

山下大輔

(奥の皿から)

白鶴嬢鶏方

麦汁芋頭球

清湯肝膏



〔老香港菜館〕

制作／大上將司

椒麻巧手海鰻

〔雁飯店 中国割烹大岩〕

制作／高智 優

坪内 讓治

(奥から時計まわり)

瀬戸内海鮮双味

龍鬚糖

蔓萝卜冰糖甲魚



〔中国菜館 成都〕

制作／小川 勇

- ① 紅酒小蕃茄
- ② 川伊香粉排骨
- ③ 鴛鴦星鰻魚鹿尾菜



- 〔リーガロイヤルホテル 新居浜 中国料理 龍鳳〕**
制作／中矢隆治
- ④ 兩吃法皇鱈魚盤
 - ⑤ 脆皮浜千鳳翅