



—いろいろな笑顔、描きたい—

ニコまるツアー



株式会社 HMC ・ にこまるツアー
TEL.03-5812-7080/FAX. 03-5812-7085

〒110-0016
東京都台東区台東 4-30-8 宮地ビル本館7F
営業時間 月～金 9:30～18:00 (土日祝休業)
ホームページ <http://www.nikomaru.jp/>
東京都知事登録旅行業第 3-3609 号

奥が深いぞ！中華料理。上海、台北、香港…、さて、どこで何食べる？

本場大陸の中華料理を味わう

上海

やはり本家・本元の味が食べたいところ。
その歴史や伝統ばかりではなく、
今も創意工夫がなされています

●変面ショーを見ながら、本格四川



変面の技は国家機密!?
仮面が青から赤、黄、白へと次々と変わっていきます。



料理は山椒の効いた本格四川。それでも現地の人には「やさしい」味付けらしいです。

●変わり種！ストローで飲む小籠包スープ

小籠包は上海が発祥の地、本場の味を食べくらべもしたいところ。

変わり種は、ストローで飲む小籠包スープ。「湯包」とも呼ばれ、大きめの包の中に熱々のスープが入っています。



香港 海に面した食の街の海鮮料理

●見て楽しい！食べて美味しい！鯉魚門

B級グルメから高級料理まで、グルメ天国の香港。

おすすめの1つが鯉魚門(レイユームン)一帯。市場のように魚介類のいけすが並び、これを見るだけでも楽しい！

料理店が併設され、新鮮な海鮮料理がいただけます！



台北

独自の発展を遂げた台湾中華

福建をベースにした台湾料理をはじめ、北京、四川、上海、広東…いろいろ選べて大陸ほど癖もなく、日本人にも食べやすいです。

●台湾料理の高級店「青葉」と佛跳スープ

福建料理の延長だった台湾の料理を、中華の一分野として「台湾料理」に確立させたと言われるのが、「青葉」です。



コースとは別メニューで珍しいのが、佛跳スープ(佛跳牆)。高級乾物を長時間煮込んだスープで、お坊さんが跳んでやってくるという意味で名付けられました。要予約です。

●北京ダックの元祖 広東ダック

日本では「北京ダック」が有名ですが、元々は広東料理。やがて宮廷料理として北京に持ち込まれ、やがて皮だけ食べるようになりました。広東式では肉までいただきます。



●珍しい中国西南部の雲南料理



鶏や豚に、雲南地方の野菜やキノコ、香辛料を使った料理。台北の「雲南人和園」では、塩ベースのあっさり目の味付けにアレンジして好評を呼んでいます。他の中華の味に飽きた頃におすすめ！

●中華的豚の角煮 東坡肉(トンポーロ)



東坡肉とは、浙江省の杭州発祥の豚の角煮。上海料理(江浙料理)の名店「極品軒」でも、一番人気メニュー。大陸とは違い、八角などの香料も控えめで、日本人にも合います。