

Wakiya

日本の四季が織りなす旬の素材、北海道の絶品海の幸、そして日本が誇る乾貨・昆布のうま味。中国料理の伝統と日本の食材の融合を追及し続ける脇屋友詞の真新しい料理をご堪能ください。



滋味あふれ、洗練された味わいの脇屋の料理は、大胆な発想と繊細な技から生まれたもの。ひとりひと皿ずつ心をこめて盛り付けられた逸品の数々は、さながらアートのようにゲストの目を楽しませます。

◆ガラディナー◆
 インターコンチネンタルホテル香港
 欣圖軒（ヤントーヒン）
 開催日：2010年9月3日（金）
 開 宴：19：00
 会 費：2,000HKD（26,000円）

伝統と創作

Yuji Wakiya in Yan Toh Heen



旬の食材をふんだんに取り入れたコースは、五味(酸味、塩味、苦味、甘味、うま味)の調和を奏で、最後のひと皿を食べ終えて心地良い満腹感を実感いただけるよう構成しています。



宮城・気仙沼に揚がったヨシキリザメのフカヒレから最高の尾びれを厳選。2週間かけて丁寧に戻したフカヒレを上質なスープでさらに3時間じっくり煮込み、奥深い味に仕上げました。Wakiyaの代表料理の一つです。



* 料理画像はイメージです



本醸造酒 本醸造酒
 御陰帯司
 興井海生堂



長い歴史と豊かな自然に培われた福井の美味。興井海生堂の専用昆布蔵で熟成された秘蔵の昆布と、入手困難で知られ“黒龍四天王”と呼ばれる超限定品がお目見えします。