



2012年7月吉日
株式会社フォーシーズ

野菜ソムリエが厳選した新鮮な野菜を使用したヘルシー中国料理
「Vegetable Chinese 華菜樓(かさいろう)」
ルミネ横浜店

2012年7月31日(火)にオープン!

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野幸子)では、中国料理「Vegetable Chinese 華菜樓」ルミネ横浜店を2012年7月31日にオープンします。

2011年11月に、ルミネ新宿店 ルミネ1の7Fのレストランフロア「meshimase」にオープンし、野菜をたっぷり使ったヘルシーな中国料理が、若い女性を中心に大好評を頂いている「華菜樓」。新宿店のメニューをさらにブラッシュアップし、本格中華からアジアンまで、よりヘルシーなラインナップがとり揃いました。

野菜ソムリエが厳選した野菜、コレステロールゼロのキャノーラ油などヘルシーな中華料理

ヘルシーにお楽しみいただける中国料理として、料理の野菜は、野菜ソムリエが厳選したものを使用。また、中国料理に欠かすことのできない油は、広大な大地で育まれたコレステロールゼロのキャノーラ油を100%使用します。また、アンチエイジングや疲労回復に効果があるといわれている薬膳酒はお店で漬けています。

本格中華はもちろん、アジアンテイストの創作料理やワンプレートメニューも

今回オープンする華菜樓ルミネ横浜店は、すでに展開している華菜樓ルミネ新宿店の人気メニューに加え、本格中華はもちろん、アジアンテイストたっぷりの創作料理なども豊富に取り揃え、厳選野菜をたっぷりを使用した、ヘルシーでバラエティ豊かなお料理をお楽しみいただけます。特にメインターゲットとなる女性のお客様にぴったりのメニューを多数ご用意しており、ワンプレートなどのメニューも数多く提供いたします。

数々のコンクールで受賞履歴を誇る木村治郎氏が料理長として就任

「華菜樓」ルミネ横浜店では、陳健一氏の手がける中国四川料理店で約20年間勤務し、国内外の数々の料理コンクールなどで受賞経験もある、木村治郎氏が腕をふるいます。何種類もの調味料や食材を、絶妙にブレンドしたオリジナルのソースを、じっくりと時間をかけて、お店で全て手づくりしています。

【「華菜樓」ルミネ横浜店 店舗概要】

所在地: 神奈川県横浜市西区高島2-16-1

ルミネ横浜6F

TEL: 045-444-6311

営業時間: 11:00 ~ 23:00

定休日: 不定休 施設休に準ずる

オープン日: 2012年7月31日(火)



<本件に関するお問い合わせ先>

華菜樓 PR 事務局 (株)アンティル 担当: 吉本・秋山・橋本

TEL: 03-5572-6064/FAX: 03-5572-6065

(株)フォーシーズ宣伝企画部 TEL: 03-3407-6057/FAX: 03-5466-7239

メニューの一例

前菜

- ・七種野菜と豚しゃぶの中華風サラダ 480 円
- ・クリスピーチキンのピリ辛サラダ仕立て 小皿 580 円/中皿 880 円
- ・空芯菜の炒め物 ユイジャン(ナンプラー)風味 780 円



一品料理

- ・四川式土鍋麻婆豆腐 (小皿)680 円 (中皿)980 円
- ・海老と香味野菜のチリソース (小皿)680 円 (中皿)980 円
- ・三種トマトのふわとろ玉子炒め 880 円



麺

- ・海鮮と野菜たっぷりの焼き米麺(ビーフン)華菜樓風 980 円
- ・四川式坦々麺 980 円



たっぷり野菜の彩り中華ご飯

- ・広東パオライス～豚挽肉とアボカドのサラダ包みごはん～ 980 円
- ・華菜樓の広東式麻婆丼 980 円

点心

- ・本日の点心盛り合わせ (4個)420 円 (6個)650 円
- ・華菜樓水餃子 胡麻と麻辣の2種のソース 380 円

スイーツ

- ・苺と杏仁豆腐のコラーゲンパフェ 580 円
- ・芝麻湯圓(ジーマータンエン)(コラーゲン入り湯で胡麻団子) 420 円
- ・果肉たっぷりマンゴープリン 420 円



ドリンク

- ・トマトとベリーの高いチャイナサングリア 580 円
- ・パプリカとマンゴの黄色いチャイナサングリア 580 円
- ・コラーゲン入りノンアルコールチャイナブルー 380 円
- ・ヒアルロン酸入りジャスミンライチティー 380 円



シェフ 木村治郎氏

1972 年東京都豊島区生まれ。

武蔵野調理師専門学校を卒業後、陳建一氏の手がける中国四川料理店で約 20 年間勤務し、料理教室や専門学校での講師、数々の料理イベントや料理本の出版、TV 出演等の経験を積む。

スーツァンレストラン陳(渋谷店)料理長、四川飯店(日本橋店)料理長(店長)を経て、華菜樓ルミネ横浜店料理長に就任。2003 年香港で開催の全日本中国料理コンクール『熱菜畜禽部門』で特別賞及び銅賞を受賞し、2008 年開催の全日本中国料理コンクール『魚介部門』では農林水産局長賞と銀賞を受賞している。

また、同年開催のアメリカ産ジャックチーズを使った料理コンクールでは金賞を受賞。他にも東京都知事賞を受賞するなど数々の料理コンクールの受賞経歴を持つ。

また、食育講師やボランティア活動など積極的に参加している。