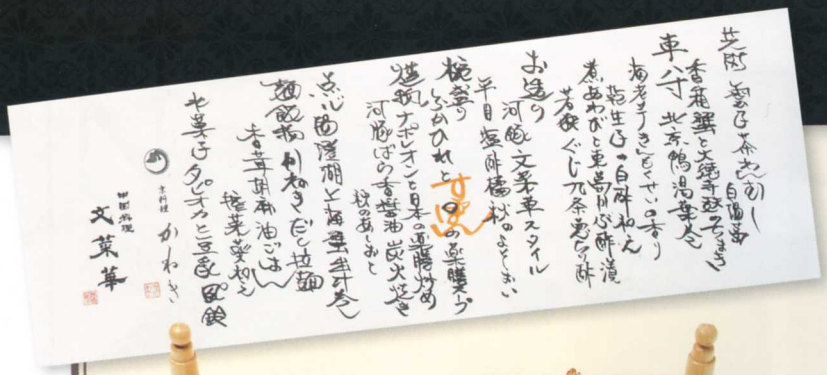

先付

真鱈の白子入り茶碗蒸しには中国料理の白湯のあんを、ちまきには香箱蟹と大徳寺麸を用いて和のエッセンスを。

焼物

広東料理を代表する高級魚の一つナポレオンフィッシュは、〝旬のものを食す＝体にいい〟とする日本の思想から、「日本の薬膳」と称した秋の食材、銀杏、ゆりね、むかごと炒めた。奥側には、玖瑰露酒と花椒粉入りの醤油をまぶしながら、客席にて炭火で焼き上げたフグを。橋をイメージした器の中央にはさつま芋チップなどで秋を表現し、パリパリという音で落ち葉を踏む情景を巡らせた。

車八寸

「和」と中国の「円卓」をかけ、八寸はまるい器に盛り込んだ。京料理に欠かせないぐじは紹興酒をふって蒸し、九条ねぎをポン酢で発酵させたちり酢で。海老芋はだしで８時間含め煮にして唐揚げにし、桂花醤のみつを。戻して淡く炊いたナマコは白酢和え。煮アワビは蕪の酢漬けとともに山椒油で和えた。

点心

客席で手際よく焼かれただし巻き卵は、上海蟹の旨味たっぷりの餡で。加盟店シェフらの席では、卵料理はどの分野でも基本の仕事で、油と卵の融合がおいしさのポイントと話題に。

麺飯物

一番だしにマグロ節などを追い足した、旨味たっぷりのだしのみで食べさせるラーメン。和食は引き算、中華は足し算の世界で、全体の味の印象は中国料理に引っ張られると想定し、最後は純粋にだしの味を感じてもらう仕立てにした。ご飯は珍しい生の香茸を使い、豊かな香りを存分に楽しませた。

お造り

焼き霜にしたフグのお造りは、醤油、ピーナッツ油をかけて薬味をのせ、熱々のピーナッツ油をかけ、中国料理の手法で香りと共に楽しませる。ヒラメはカマログの塩とすだち、香菜でシンプルに。

水菓子

京都・祇園町の豆乳を使ったなめらかなプリン。大白柿の焼酎漬け、タピオカ、バジルシード、花豆をトッピング。

椀盛り

和の技法で炊いたすっぽんに戻したフカヒレを加え、薬膳の生薬を入れて30分蒸し上げた極上スープ。片栗粉ではなく吉野葛で上品なとろみをつけている。