



①香港からとりよせたロケット(鶏)で焼き上げた北京ダック(1/4 3780円、ディナーの各コースに1050円で追加可)、ダックは利根川水域で取れる国産鴨を使用。味噌はシェフがダックのためだけに作った30種以上の調味料をブレンドしたオリジナル。②【天然車エビと季節の野菜とアギタケの炒め】2100円、長野の契約農家から直送されるキノコ・アギタケに椎茸、ユリのつばみ、ゆりね、蓮など季節野菜をふんだんに使った炒め物。美白効果もあるとされ女性に人気。③グラスワイン840円~もあるが、記念日には贅沢に楽しみたい。左から熟したベリー系の香りの「ロアー」、カリフォルニアの「ポールラトー」、発売後完売してしまう名品「ジョージ」、ワイナリーの認定店でしかいただけないKENZO ESTATEの「紫鈴りんどう」。④一軒家で隠れ家風の佇まい。⑤ホテルのような、おしゃれでスタイリッシュな店内。



文菜華
オーナー渡辺展久さんが通う
オススメ店は?



味す×亭 穂香さんです。
本物志向の
調理人さんです。
食育イベントなどを行う
「東葛レストランサミット」
のメンバーと一緒に
活動していますが、
安心安全な食への
強い情熱を持つ大先輩です。

旬の食を感じる喜び
スタイリッシュに医食同源を

●柏駅東口周辺

★ 文菜華

伝統的な広東料理を自由な発想でアレンジし、核になるトラディショナルを守りながらも遊び心のある革新的なメニューを提供する同店。「お客さまに中華で喜びの。旬感しゅんかんを感じていただければと思います」とオーナーシェフ。瞬間は、あえて旬を感じていただく。旬感と銘打っている。幼少時代、中華料理に人を感動させる力があることを発見したオーナーシェフは料理人を目指し、老舗・聘珍樓で修行。
文菜華では食材はとびきり新鮮なものしか使わず、体に優しく食で健康になるという医食同源の教えを貫く。けれど古めかしさはなく店内はおしゃれでクール。皿からグラス、盛りつけに至るまでスタイリッシュに洗練されている。友人、パートナー、家族など大好きな人と訪れれば、贅沢でステキな時間を過ごせる。連日、満席なので予約をお忘れなく。

ぶんさいか

☎ 04-7164-5211 詳細MAP P17-C3

☎ 11:30~14:30 (LO14:00) / 17:30~23:00 (LO22:00) (※月曜(祝日の場合は営業し翌平日休) ②22席 ③柏市東上町2-2

カードVISA JCB 予約可 個室2500円~

夜間5000円~ 喫煙禁煙

URL <http://mandarinmore.com/>

27c JR常磐線はか柏駅東口より徒歩約7分