

● 柏 ●
中国料理 文菜華
[ぶんさいか]



古風情緒あふれる家具を配置した落ち着いた空間。2階にはプライベートダイニングを完備。渡辺シェフは調理ほか、サービスまで店全体に目を配る

黄金色に輝く「頂湯（最上級スープ）」が料理人の矜持を雄弁に語る。柏駅東口から徒歩5分、柏銀座商店街に構える広東料理の名店。中国古来の料理法が残っているというタイや聘珍樓で研さんを積んだ渡辺シェフがこだわるのは、魔法のように味を変える「醬（じょう）」。醬は食材の持ち味を繋げるものと、素材から吟味するオリジナルの醬は季節ごとに約10種を使い分ける。自家菜園の野菜や厳選素材を醬と巧みに合わせる繊細な料理は、食べる人の健康も気遣った滋味にあふれ、体に心やさしく届く。五感で楽しめるコース料理に合わせ「KENZO」などのプレミアムワインもそろえている。そして外せないのが「北京ダック」。千葉県利根川水域で育った鴨は脂身にうま味がある良質な肉質。20種の調味料からなる鴨醬を塗って供される。渡辺シェフは店舗プロデュースも手掛け、メニューはもちろん食器、調度品、照明など多角的な視点で提案する手腕は世界一の軍師「中国料理界の諸葛孔明」と称する人も。進化を続ける求道者の活躍が注目されている。



厨房に吊るされている「北京ダック」。焼き物は食べやすく切って品良く盛り付けるのが文菜華スタイル。サクサクなど、さまざまなテクスチャー（食感）が楽しめる

次世代の中国料理を牽引する「醬」の魔術師 伝統技法で滋味あふれる独創的な皿に

Data

柏市東上町2-2 ☎04-7164-5211

【営】11:30～14:30(LO14:00)、
17:30～23:00(LO)
【休】月曜(祝日営業、翌日休み)
【席】26席 【個】1部屋(6～10人)
【駐】77台特約駐車場(細田パーキング)
【カード】可
<http://bunsaika.com/>



【注】1杯のフルコース「頂湯（最上級スープ）」調味料は切加えず、金華ハム、鴨、豚肉の素材から出るうま味を微塵も逃さず抽出。ふたを開けた時の香りに圧倒される。
【注】「天然車エヒと旬の野菜の炒め」。新鮮な魚介類と季節野菜をオリジナル醬で味付けしたスベシヤリテ。ランチセットは1,950円から、ディナーコースは4,320円から提供。※価格は税込み