

●柏駅東口

中国料理 文菜華

ちゅうこくりょうり ぶんさいか



香港の料理人のもとで広東料理を習得したあと、中国料理の歴史や調味料を徹底的に研究した渡辺シェフ。油は控えめで採れたての地野菜や活魚など生きた素材を使い、化学調味料は一切使わず手作りの醤(タレ)で仕上げる独自の料理を確立。「新しいように見えますが、実はこれこそが昔ながらの中国料理の姿なのです」とシェフ。中華の奥深い魅力に出会える貴重な店だ。



〒柏市東上町2-2
TEL 04-7164-5211
E 11:30~14:30 (LO13:30)、17:30~22:30 (LO 21:00)
※月、第2※(※の場合は翌日) ※5/4巻~6巻営業、7巻休み
※24席(テーブル)

◎細田パーキング(1組1台、120分まで無料)

◎◎柏駅東口より徒歩5分 ※禁煙

予約DATA

- ランチ/シェフズランチ ¥2650(8品)、ランチコース ¥3240(8品)、北京ダックコース ¥5400(8品)
- ディナー/今月のコース ¥5400(7品)、シェフのおまかせコース ¥8640~(7品) ※コースは2名~
- チャージ/なし ●個室/全1室(6~10名)。室料は飲食代の10%。要予約
- 記念日サービス/桃まんじゅうプレゼント(前日までに要予約。有料で記念日用特注ケーキ、花束)

体に優しい、本物の中華を味わって



人気のシェフズランチ ¥2650(全8品)。前菜盛り合わせにスープ、点心と飲茶、一尾魚の唐揚げなど主菜、デザート、中国茶。内容は日替わり



「シェフズランチ」の中身はコレ!

Specialite

北京ダック

◎利根川水域で育てた鴨使用。かむほどに味わい深く、鴨舌も美味。1/4羽(2枚) ¥3780

素材の持ち味を生かすプロの技



中華

Chinese

季節の野菜や魚介をはじめ、素材の魅力を最大限に引き出す料理の数々。中華ならではの香りのよさもさすが。名シェフの自信作を召し上がれ。

①中華鍋をふった瞬間ピピッときた②柏の街自体の文化向上、洗練した街づくりに貢献したい③うまいものは人生の最大の喜び④柏に恩返しをしたい⑤生産者に近い。地元が一番いい食材が使えるのが幸せ



オーナーシェフ 渡辺展久さん

- 1978年 千葉県柏市生まれ
- 1997年 「吉祥寺 晴珍楼」入店
- 2003年 バンコクで游学、中華の歴史を研究
- 2004年 「アジアヌードル 展」開業
- 2007年 「中国料理 文菜華」開業



1.本格的な釜を使い、絶品の焼き物に仕上げる2.「桜海老の醤(ジャン)」など旬の醤から定番ものまで、10種以上を使い分ける3.5mを超す1Fの吹き抜け。ランチ、ディナー共に、すぐに満席になるので必ず予約してから向かいたい