

あの名店が作ってくれました!  
柏食材たっぷりWalkerコラボコース

地元食材にこだわら中国料理、フレンチの2ジャンルを組み、特別コラボコースを考案。ただ1つの条件は「全品に柏の食材を入れること」シェフ自身の柏の味がここに完成!



5 天然車えびと“柏市自慢の中国野菜”と黄ニラの炒め



4 鮑入り今日の採れたて柏野菜の蒸し餃子



7 柏で採れた季節の果物を添えた本日のデザート

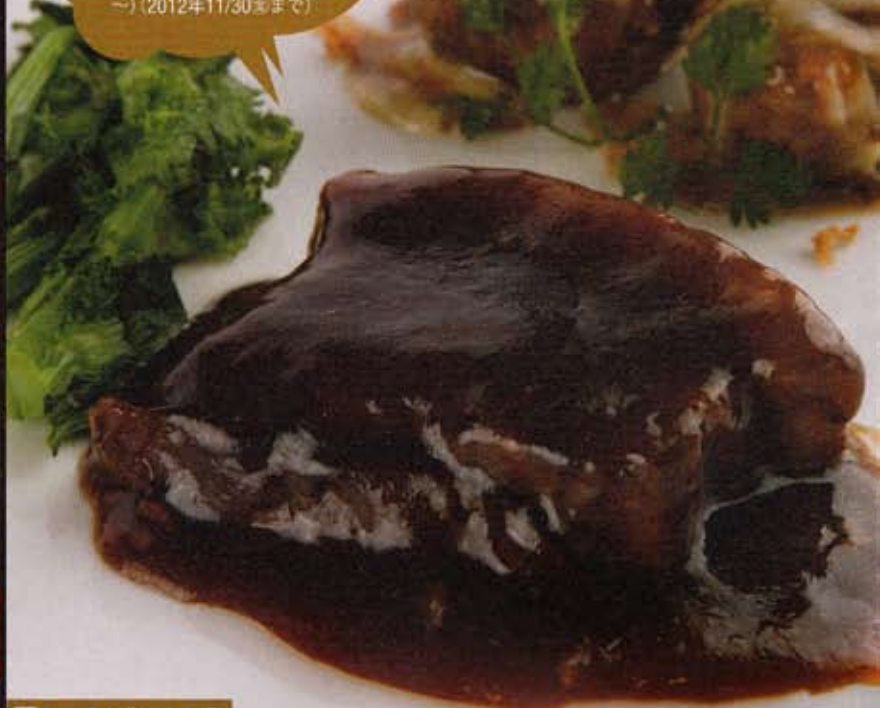


6 牛肉入り柏産完熟トマトソースのスープヌードル

1 2つの部位を異なる調理法で楽しむ。バラ肉はとろけるような煮込み、ロース肉は黒酢炒めに2 香り高い柏のネギソースで味わう常陸牛のたたき、自家製チャーシューほか。ミニ大根などの野菜が名脇役 3 カブなどの野菜を使い、優しい味わい 4 モチモチの皮に柏の中国野菜やアワビ入り 5 チンゲン菜などの野菜とエビをシンプルな塩味で。微量のナンプラーが隠し味 6 トマトのうま味が凝縮したソースと牛テールのスープが絶妙 7 オーギョーチャーなど自家製デザートを日替り

柏ウォーカー  
スペシャルコース  
全7品1人¥5250

※ランチ、ディナーとも3  
日前までに要予約(2人  
〜)(2012年11/30迄まで)



1 幻の食材“柏産幻霜ボーク”の盛り合わせ



3 贅肉とふかひれを添えたスープ 旬の柏野菜を使ったポターージュ仕立て



2 柏の採れたて野菜のスチームと今日のシェフおまかせ広東前菜の盛り合わせ



◎食材は2つの自社農園と地元農家から直送。柏産幻霜ボークは中国料理店では唯一ここで使用◎柏出身の渡辺展久シェフ。「この街で世界の中国料理をリードしたい」



まさに柏のアート!  
地元が生んだ新中華  
渡辺展久シェフが作る独創的な中国料理で、今や柏の飲食業界を牽引。その料理とは、中国料理の伝統は崩さず、アジアの調味料やハーブを加えた。現代の中華。自社農園の野菜や希少な柏産幻霜ボークを使い、ほかにない味に仕上げている。今回は、地元産トマトの麺、遊び心あふれる食器など、シェフの個性をぞんぶんに発揮したコースが誕生。一皿ごとに柏ならではのおいしさを発見できる。



◎約5mの吹き抜けが開放的。2階(個室も)2007(平成19)年オープン。新旧のインテリアが融合した。モダンな2階建て



定番はコチラ

◎ふかひれの姿煮込み ブラウンソース(左) ¥2940〜(50g〜)、天然車えびのマヨネーズソース ¥2100 (右)

柏駅東口 | MAP P102 柏駅C-2

中国料理 文菜華

04-7164-5211



〒柏市東上町2-2 ☎11:30~14:30(L014-00)、17:30~23:00(L022-00) 閉店(※の場合翌日) 席26席※昼は禁煙 〇提携駐車場あり(1組につき120分無料) 〇〇柏駅東口より徒歩7分 〇mandarinmore.com ●ランチ=¥1260〜、キッズメニュー=要予約、ベビーカー=可 ※予約は早めがベター