

定番が
旨い!

中華料理

おなじみの冷やし中華など、日本人の口に合う定番中華の数々。定番でありながら、シェフの個性が活きる。こだわりの逸品をご賞味あれ。



中国人シェフが作る涼麺を。

中国の料理コンテストで幾度も優勝の優勝経験を持つ特級廚師が腕を振るう。自家製の甘辛ソースが決め手の油淋鶏(980円)や、鮑の自家製オイスターソース煮込み(3580円)をはじめ、

料理はどれも優しく上品な味わいのもので、本場の一流ホテルで修行を重ねた職人による、日本生まれの冷んやり麺で、暑い夏をおいしく乗り切ろう。

冷やし中華 980円

見た目も涼やかな夏に人気のひと品。すりおろした生姜がさっぱり美味な特製醤油ダレをしっかりと絡めて、ツルンと爽快な喉越しのよさを楽しんで。

陳餐閣

〈ちんさんかく〉

西宮市戸田町4-10 2F
11時~14時半、17時~21時半
月曜定休 P3台有り
☎0798-35-7575



豚肉の細切り 四川風 1,512円 / 酸味・辛味・塩気・甘味が一度に味わえる四川風。アラカルトの注文はディナータイムのみなので注意して。

大エビのマヨネーズソース 1,620円

白ワインとマスタードを加えたマヨネーズソースで爽やかな味わいに、サラダにかける自家製のニンジンすり下ろしドレッシングもさっぱり美味。

自由な発想でアレンジ。

昨年6月にオープンしたニューカマー。中華の伝統を重んじながらも、四川や北京料理といった枠にとられない自由な発想でオリジナルの味を追求している。淡路島の野菜をふんだんに取り入れた彩り豊かな一品など、盛り付けの繊細さも魅力だ。まずは自家製のマヨネーズソースが爽やかな大エビ料理で、確かな技をご確認あれ。

中国菜 浜正

〈ちゅうごくさい はましょう〉

芦屋市東芦屋町2-14エクセレント芦屋1F
11時半~14時(L.O.)、
17時半~20時半(L.O.)
月曜(祝日の場合翌日)・第4日定休 Pなし
☎0797-78-6274



自然 = 四川派中華。



蒸し鶏 翡翠ソース 950円 / 翡翠色の鮮やかなネギソースが食欲をそそる。しっかり味を含んだ蒸し鶏も驚くほどジューシー。



海老と彩り野菜の炒め(塩味) 1,130円 / 6種から好みの味付けを選ぶことができる。

野菜メインの自然派で、店名には自然川 四川の意も。人気の担々麺も四川発祥の汁なしと、日本人の口に合うようアレンジされた汁ありの2種がスタンバイ。可能な限り地元の野菜を使い、化学調味料を用いず調理する、ピリッと辛いヘルシー中華を存分に楽しんで。

自家製 練りごま 担々麺 970円

ひと口すすれば、自家製の練りごまの風味と少し酸味を効かせたスープ、香り高いラー油が口いっぱいに。全粒粉の太麺も食べ応え満点だ。



自然派中華クイジン

神戸市東灘区住吉町3-14-12フォレスト住吉1F
11時半~14時半(L.O.14時)、
18時~22時15分(L.O.21時半)、
火曜18時~22時15分(L.O.21時半)、
土曜17時半~21時45分(L.O.21時)
日・月曜定休(不定休有り) Pなし
☎078-821-5350

