

[大連]趙記老舗(ちょうきろうぷ)

～ 中国料理協会より「中華餐飲名店」に評定された店で**満蒙王府豪華料理**を食す ～

【コメント】 趙記老舗は、光緒 21 (1885) 年に太祖ヌルハチの第 14 子睿親王多爾袞 (ドルゴン) から数えて第 11 代愛新覺羅振国が創建したお店です。その後 5 代にわたり経営され、それを基礎に当時 73 歳だった第 14 代愛新覺羅乾満が現在の店舗スタイルへ発展させています。清朝 (1636 年後金から清へ改め 1644 年北京遷都) 前の伝統的な満州族料理、内装、家具、建物などを再現し、現代的な要素を組み合わせた店舗をコンセプトとしています。料理は愛新覺羅十大伝統料理を中心に提供しています。

【URL】

【住所】 大連市沙河口区星海広場星海新天地 (519-1 号)

【TEL】 0411-83715050

【収容数】 ホール: 40 人、個室: 10 名用個室 × 10 室、25 名用個室 × 2 室、その他あり

【食事予算】 @US\$80～150



【メニューの一例】

(10～14 名様用/1 人 80\$ 相当)

東北家庭風前菜
鶏肉の満州風煮込み
手裂き獐肉(野生動物)
葱と湯葉の和え物
百合とカボチャの蒸し物
松の実とほうれん草の和え物
王府ソースサヤインゲン
ナスの大蒜和え鹿肉の鉄板焼き
四川風牛肉のピリ辛炒め
ホルモンの揚げ物
ガチョウと発酵した白菜の東北風煮込み
店長自慢の豆腐みそ煮
満州風春雨と豚肉炒め
松茸・ジャガイモの千切り炒めイカの卵入りすいとん
肉入りコーリヤンご飯
(上記のメニューは季節により変更する可能性もある。)

大連航空国際旅行社 (www.dltourjp.com)