

vol.015 中国料理 大膳（だいぜん）

三郷市で本格中華料理を楽しむならここ！

三郷市新和 4-207-1

048-953-7712

11:30~14:00/17:30~21:00

月曜



今日は、隠れ家の本格中華のお店をご紹介♪
ホームページも宣伝もないのに、口コミでファンが増えている「中国料理 大膳」さん。
住宅地の中にひっそりと建っていて、うっかりすると通り過ぎてしまいそうなのに、連日お客様でにぎわっているお店。

扉を開けると迎えてくれる、黒が基調のエレガントな空間。特別なお食事会にもピッタリの雰囲気だね。



さっそく人気の「春野菜のおこげ（1400円）」を注文！
カリカリに揚げられたおこげに、目の前でかけてくれるアツアツの野菜あんかけ。
ジュ〜っと食欲をそそる音と香り、勢い良く立ちのぼる湯気に思わず「きや～」っとつぶちゃんと一緒に興奮しちゃったよね。
どの食材も歯ごたえが絶妙で野菜の色が目にも鮮やか。こんな本格中華が近場で食べられるなんて嬉しいね！



それもそのはず。ご主人は、30年近く銀座スターの料理人として腕を磨いてきた方。2009年に、地域の人に必要とされる店を目指して、奥様ゆかりの三郷で開業を決めたんだって。
「人を連れて行ける店、特別な席に使っていただける店でありたいと思っています。」と、ご主人。



“医食同源”的思想から数多くの食材が使われ、手間のかかる中華料理だけれど、その中でも質を落とさず提供できるメニューを厳選しているんだって。
食材は吟味に吟味を重ねた旬のものを使ってくれるのが嬉しいね。
中でも、気仙沼産フカヒレを使った姿煮は、現在主流になっている海外加工品とは一線を画する一品。繊維の間に味がしっかり絡まり、この上ない上質な味わいと舌触りになるんだって。
高品質のフカヒレを頂いて、復興の支えにもなれるのは嬉しいね、つぶちゃん。



今後も食事を楽しむ場として、三郷で愛されるお店になりたいというご主人。大皿料理のイメージが強い中華料理だけれど、お客様のご要望に合わせて、小分けで出してくれるなどの配慮も、きっと人気の秘密なんだね。

食材が無くなってしまったことも多いことは、ファンが多い証拠。
私も大切な人を連れてきたくなっちゃった♪
旧地名から名づけられた「大膳」という名。
この名とともに、いつまでも愛され続けるお店になりそうだね、つぶちゃん。