

# 婦人画報

連載「レンズを通して」  
高田宮妃久子殿下

November  
2016  
No.1360

# 11

最新情報はこちら!

FUJINGAHO  
111 YEARS & BEYOND  
fujingaho.jp



別冊付録  
女性のための  
銀座百点ランチ  
全70軒



ほんとうの

観光客の

# 銀座

いない

日本一の「商店街」は

常連になると

最高に楽しい!

ライフスタイル、  
食、ファッション……  
オールジャンル  
全80店徹底ガイド

生まれ変わる

## 奈良

春日大社「式年造替」の秋

あなたの台所の

「レモン仕事」

知られざる「水の方」



# 女性のための



新店から  
女子会向き、  
おひとり様向きまで  
全70軒

# 銀座百点ランチ

気鋭の女性フードジャーナリストがご案内。  
一流が集う銀座に満を持して参入した店

# 2016年オープン！ 話題のレストランへ

6月14日オープン

## 厲家菜 銀座

れいかさいぎんざ

ランチのメニューは……

4,800円、6,800円、8,800円

※紹介するのは「8,800円コース」

案内する人・文 ■ 森脇慶子

西太后が愛した中国宮廷料理の  
医食同源レシピをそのままに

美と健康・長寿を追求した世紀の  
美食家、西太后。彼女の愛した料理を  
今に伝える北京の名店「厲家菜」が  
手がける海外唯一の直営店が、銀座  
にオープンした「厲家菜 銀座」です。  
厲家4代目のオーナーをはじめ、厨  
房のスタッフは全員北京本店で腕を  
磨いた料理人たちというだけに、現  
地そのままの味をいただけるのも魅  
力でしょう。126人もの料理人がか  
しずき、百數十皿に及ぶ料理が並んだ  
西太后の食卓。いずれも食品添加物  
は一切使わず、医食同源に基づいた  
ものばかりです。その片鱗を垣間見  
る思いがするのは多彩な前菜の数々。  
発酵させた緑豆と豚挽肉を合わせた  
名菜「麻豆腐」など、10皿が並ぶさ  
まは壮観です。一見シンプルながら、  
丁寧な仕込みと巧みな包丁使い、そ  
して五味を尊重した味付けが光る一  
品一品は実に味わい深く、真に贅沢  
な美食を実感させてくれます。

8,800円のコースの主菜は、  
「オマール海老の甘酢炒め」。  
穏やかながらメリハリの効いた味わい。

こんなシーンに……

女性同士のちょっとした集まりに。  
また、あっさりした料理なので、ご  
年輩の方を交えた家族の記念日にも。

### 厲家菜 銀座

中央区銀座1-7-7ボーラ銀座ビル9階

☎03-6228-6768

☎11時30分～14時(L.O.)、18時～21時(L.O.)

☎日曜 要予約 / カード可 / 禁煙 / テーブル23席

個室2(各4人、8人用)、半個室1(5人用) /

ディナー15,000円～。アラカルトはなし。MAP p46





五味を生かした味付けの一皿一皿に、  
真の贅沢な美食を実感できます——森脇慶子

西太后ゆかりのレシビに基づく前菜。  
翡翠豆腐をはじめ、セロリの海老酢和え、  
にんじんの精進炒めなど。写真は3人前。

