

◆スイーツ

○紅色ココナッツ団子：紅色椰香糯米糍

中国南部地方、特に福建省や広東省、香港などで発展したスイーツ。

これらの地域ではココナッツが豊富に栽培されており、強い甘みを好む中国南部の人々の志向にもマッチした一品。

白に映える華やかな紅色が美しいカスタード餡入りの中華スイーツ。

中のカスタードは牛乳、卵、クリームを原料に蒸して固めた中華の技法を駆使したカスタードを使用。

ココナッツは食物繊維、カリウムやマグネシウムが豊富で、特に中鎖脂肪酸（MCT）は消化が良く体内で迅速にエネルギーに変換されるため、消化を助ける効果があります。

○黒ごま餡の揚げ団子：芝麻球

白玉粉を使った生地に胡麻餡を包み、白ごまをたっぷりつまぶしたもちもちしたお団子です。

白ごまが揚がる事で立ち上がる香気が食欲をそそり、香ばしい風味を味わえます。中国では幸運を象徴する食べ物とされており、お祝い事にも欠かせない一品。

ごまに含まれるセサミンには抗酸化物質が含まれており、細胞を酸化ストレスから守る働きがあります。

○中華カスタード入り焼き餅：奶黄包焼餅

主に北方の中国で発展し、古くから日常的に食べられてきた料理。

生地を焼く際、鉄鍋に餅を押し付けるように焼くことで表面をかりっと香ばしく仕上げます。

中華カスタード独特の自然な甘さとぶるぶるとした食感のコントラストも感じられる甜点心。

○仙草ゼリー：仙草冻

台湾や中国南部を起源とする、暑い時期に人気のデザート。仙草とはシソ科の多年草で特に台湾で古くから食用にされており、生薬としても用いられます。

元々はハーブティーとして利用されてきた仙草の葉のエキスを抽出し寒天で固める事で冷たく気軽に食べられる現在の形に進化。

仙草には消炎・解熱作用があるとされ、気軽に取れる健康食として親しまれています。

○桃の姿の花餅（かもち）：花餅

特に春や祭りの時期に好まれるデザートで、美しい花や草の形を模した餅の総称。

桃は中国で繁栄・幸運・長寿を象徴し、仙人が栽培する神聖な木として西遊記にも登場。お祝い事には欠かせないモチーフとしてチョイスしました。

○胡桃入りお汁粉：核桃酪

元々は北京の宮廷料理で、かの西太后も長年愛した伝統的な中華風お汁粉。

胡桃をすりつぶし混ぜた物に米を溶いた物でとろみをつけ、米の自然な甘みで味付けました。

胡桃にはオメガ-3脂肪酸や抗酸化物質が豊富に含まれており、健康食や栄養補助食として特に冬に時期によく飲まれます。

中国の料理思想、薬食同源・医食同源に根付いた伝統の料理。

○パイナップル&マンゴーケーキ：菠蘿芒果蛋糕

熱帯地方に近い中国南部が名産のマンゴーとパイナップル。

台湾、広東省、海南省と広い地域が産地の、温暖な気候と肥沃な土壌から育まれた南国果実をフルーツケーキに仕立てました。

○愛玉ゼリーのせ杏仁プリン：爱玉果冻杏仁布丁

当店自家製の函館牛乳を使った杏仁プリンの上に、台湾で親しまれている愛玉ゼリーを乗せました。

台湾固有の植物、愛玉の種子から作られるデザートで、ゼラチンや寒天とはまた違うスルッとした喉越しのゼリーです。

種子から取れる成分は水分と食物繊維が豊富で、腸内環境を整え、便秘の改善やデトックス効果、解熱効果が期待できます。

○ライチ：荔枝

春から夏に旬を迎えるライチはビタミンCや抗酸化物質が豊富で、その甘さと独特なジューシーさから中国の名果として長い歴史を持っています。

贈り物としても喜ばれるフルーツを生のまま是非どうぞ。

○水晶菓子

ゼラチンを使って固めた、水のように透過した生地の中にほんのり見える餡の色彩が美しいお菓子。

口当たり滑らかでぷにゅとした食感が楽しいお菓子です。今回は抹茶餡(or苺餡)をご用意。

○黒糖カシューナッツ

カリッとしたカシューナッツを黒糖でコーティングしたフィンガースナック。

黒糖はビタミンB群とミネラルが豊富で、自然な甘味料である事から迅速なエネルギー源となり、

カシューナッツに含まれる不飽和脂肪酸はコレステロール値を改善し、血管の健康をサポートすることに役立ちます。

合間のアクセントとしてお召上がりください。

◆セイボリー

○小籠包：小籠包

上海や浙江省が起源と言われる世界的に人気のある点心の一つ。

皮で肉やスープを包み蒸し上げることで、中に旨味のある肉汁とエキスがたまり噛んだ瞬間に口一杯にほとぼしるのが特徴。

○海鮮花包み（イカ）：花包

中国の家庭料理として親しまれている蒸し餃子の一種。

皮を折りたたんで花のような形に仕上げられた見た目は華やかで、お祝いの席に用いられることもあります。

皮の鮮やかなエメラルドグリーンが美しい、華麗な点心。中身には函館らしくイカをお詰めしました。

○海老のチリソース：虾仁炒辣椒

全ての人に好まれる、中華料理の王道料理。当店では一から調味料を作り、様々な調味料を独自の割合で配合したものをベースにチリソースを作っているため、複雑な旨味が重なった優しくも奥の深い味わいです。

○中華ちまき：粽子

中国の端午の節句等季節の祭りの際に食べられることが多い中国の伝統的な料理。

もち米と肉やしいたけなど様々な具材を加えてバナナや竹の葉で包むことで、ちまきに個性的な香りを与え、仕上がりの色合いを美しくします。

しっかりと蒸し上がったもち米は、具材の旨味が染み込んで噛むほどに味わいが感じられる料理です。