

ベイクド チャーシューバオ

添好運 (ティム・ホー・ワン) 東京都千代田区右京町1-2-2 日比谷シャンテ 別館1F

価格：1個648円(税込)※1個200円(サービス料) 重さ：約60g 保存方法：常温 消費期限：2時間

4年連続でミシュラン3つ星を獲得したフォーシーズンズホテル香港の広東料理店「龍景軒」の点心師を務めたマック・クワイ・プイシェフが、パートナーのレウン・ファイ・クワンシェフと共に独立・開業した点心専門店。「龍景軒」時代の点心をオリジナルでアレンジした料理を展開し、創業した2009年の翌年にはミシュラン1つ星を獲得。満を持して2018年4月、日本に初上陸した。香港の本店同様、“よりカジュアルに、日常的に本物の味を”というコンセプトのもと、オリジナルレシピによって手作りされた点心を、リーズナブルな価格で提供しており、連日行列が絶えない人気ぶりだ。

「ベイクド チャーシューバオ」は、毎日2000個以上も焼き上げる代表メニュー。現在唯一テイクアウトできる商品で、店内で味わった後にお土産として持ち帰る人も多い。その人気の秘密は、サクサクの生地に甘めのチャーシューあんの絶妙なコンビネーション。食感にこだわり大きめにカットした豚肉を、中国醤油をベースにしたタレで甘辛く味付け。そうして仕上げたチャーシューあんを、小麦粉の生地で包み、クッキー生地をのせてオーブンで焼き上げている。サクッと心地よい食感のクッキー生地はほんのり甘く、チャーシューの甘じょっぱい味わいを優しくアシスト。小麦粉の皮はしっとり、もっちりしていて、クッキー生地とチャーシューあんのバランスを上手にまとめている。

◆原材料

チャーシュー、中国醤油、小麦粉など

<http://timhowan.jp>



WDI JAPAN 福田典生の

かみ^神みツイート

紙

★リーダーとしての心得 vol. 16★



●ふくだ・のりお● 和歌山県出身。国内外に約 200 店舗のレストランを展開する WDI GROUP の国内を束ねる株式会社 WDI JAPAN の営業本部長。「現象に惑わされず、本質を見極め追求すること」がモットー。「高下在心。高いも低いも全ては自身の心の在り方次第。志高く前進したい。これは日々格闘する中、自身への戒めとして、過去に Twitter に投稿したものの再掲載となるが、ご参考となれば幸いである。

走り続け進化するという事。それは過去の成功体験という呪縛を解き放つことかもしれない。何を大切に磨き続けるのか、何を否定して変えるのかを見極めること。寄って立つ理念が試されている。



三栄書房「FUDGE」

18/12/12売

◇ Buvette



LADY'S SHOP
05
NYの人気店で
フレンチを楽しむ

05 LADY'S SHOP NO.05
Buvette
ブヴェット

アンティークのインテリアや、中央に配置された広々としたカウンターが、“カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合”のコンセプトを体現する〈ブヴェット〉。レストランでもカフェでもなく、「ガストロノミー=美食」と「テック=家」の造語となる「ガストロテック」のスタイルで、フランスの伝統的な料理を楽しませてくれる。家族や友達を誘って心地よい空間をシェアしたい。

1_大振りカットのりんごを贅沢に使用し、フォークが刺さった見た目も愛らしい。タルトタタン ¥900 2_ツナ、インゲン、アンチョビ、卵など具材も豊富でボリューム。ニース風サラダ ¥1600 3_パリの朝食や軽食の定番メニュー。生ハムが添えられているのも嬉しい。クロックマダム ¥1800

SHOP DATA

- 📍 東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷1F
- ☎ 03-6273-3193
- 🕒 平日8:00~23:30 (L.O 22:30)、土日祝9:00~23:30 (L.O 22:30) / 無休 ※施設に準ずる

