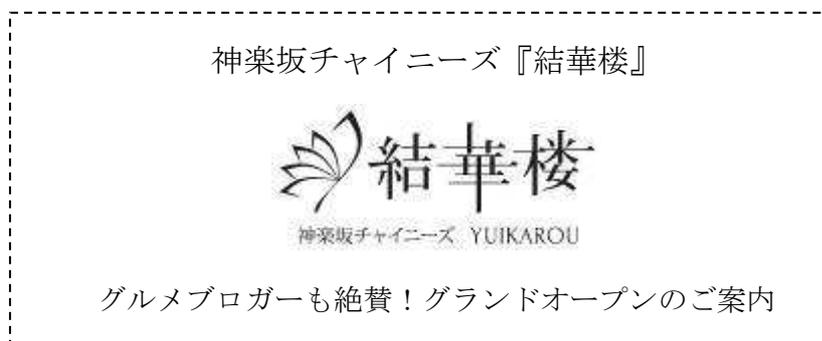


プレスリリース
報道関係各位

2013年7月5日
株式会社フードソリューション



株式会社フードソリューション（所在地：東京都新宿区 代表取締役 齊藤 雄史）は、去る2013年7月1日(月)に神楽坂チャイニーズ『結華楼』をオープンいたしました。

● **結華楼とは**

食事の時間を通じての人と人のつながりを大切にするレストランです。
上質な空間とシチュエーションに応じたサービスを大切にしております。

● **ロゴの由来**

5枚の葉から成るハスの葉を象徴する当店のロゴは、四大中華に加えてオリジナリティーを出していきたいという思いを込めてモチーフにしました。

● **料理コンセプト**

食材や料理法にこだわり、大切な人やもてなしたい人との食事の時間を演出致します。
食事はその味だけでなく使用する食器やその盛り付けなどの雰囲気や空間を楽しむもの。
料理長の食への思いがお楽しみいただけます。

今回のグランドオープンに伴い、グルメブロガーを集めた試食会イベントを6/29(土)に開催し、どのブロガーからも味の面でとても高い評価を得ることが出来ました。

● **イベントの様子はこちら**

渋谷 OL ランチのお時間☆ときどき白金台:<http://ameblo.jp/yuzumit/entry-11560197810.html>

東京モーニング日和:<http://ameblo.jp/tokyo-morning-biyori/entry-11563648082.html>

週末精進料理研究家あそい〜着物で精進料理〜:<http://ameblo.jp/reina-a/entry-11564484416.html>

WOMANIA:<http://mickey.828.girly.jp/?eid=1025882>

フードビューティーブランナー弥生の「食べて綺麗に健康に」:

http://ameblo.jp/yayoi-watanabe/entry-11564499909.html?frm_src=thumb_module

● 料理長のプロフィール

氏名 齊藤 雄史

1979年 9月11日 (34歳)

調理師学校卒業後、中華の道を志す。広東料理、上海料理など様々な中華料理の修業を積み、その料理毎の特徴や料理技法などを習得。四大中華の枠にとらわれず、それぞれの良さを取り入れ、素材の一番活きる調理法や手法を取り入れる。

特に日本の老舗中華料理店で学んだ小籠包は料理に対する思いが詰まったこだわりの逸品。



経歴

- ・ 武蔵野調理師専門学校卒業
- ・ 銀座王府井 ワンフーチン
- ・ 台湾料理小籠包鼎泰豊 リンタイフォン
- ・ 北京ダック専門店 北京烤鴨 ペキンカオヤ
- ・ 上海料理謝朋殿 シャホウデン
- ・ 京鼎樓 ジンディンロウ

代表メニュー

神楽坂小籠包(4個入) : ¥600



芝海老の唐辛子(チリ)ソース煮 : ¥1,800



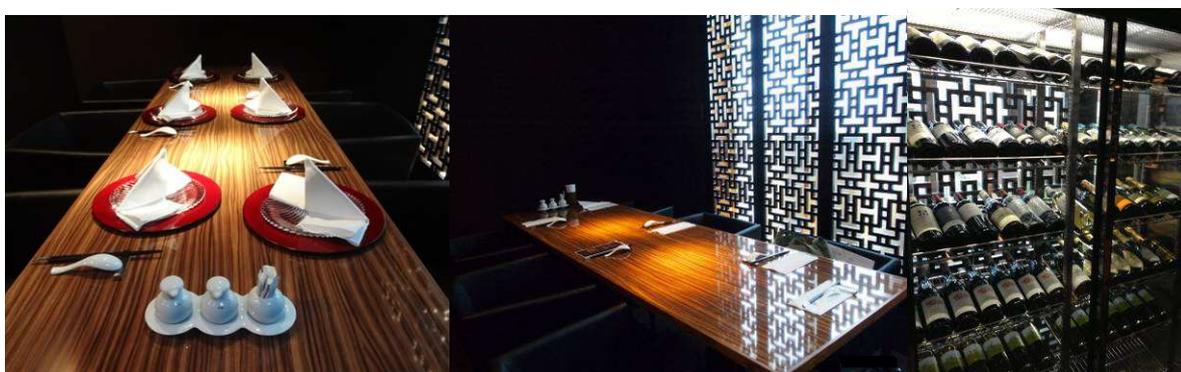
スペイン産ラルポークの黒酢の酢豚 : ¥1,500



蟹レタス炒飯 : ¥1,500



店内写真



店舗概要

- 店舗名 : 神楽坂チャイニーズ 結華楼
英文表記 : Kagurazaka Chinese YUIKAROU
業態 : 高級中華料理店
所在地 : 東京都新宿区神楽坂 3-2 木村屋ビル 5 階
店舗面積 : 36.39 坪
席数 : カウンター6 席、テーブル 16 席、個室 6 席×1 室(喫煙)、8 席×1 室、
10 席×1 室
営業時間 : 11 : 30 ~ 23 : 00 (22 : 00 ラストオーダー)
定休日 : なし
URL : <http://yuikarou.jp/>
Facebook ページ : <http://www.facebook.com/Yuikarou?fref=ts>

<<本件に関するお問い合わせ先>>

- ・ 報道関係者の皆さま

オーバースニック株式会社

担当 : 星 TEL: 080-3442-7243

Mail: hoshi@oversonic.co.jp

株式会社アイズ

担当 : 岩佐 TEL: 090-1183-9133

Mail: iwasa@eyez.jp