

酒 舞鶴酒販 PRESENTS が進む店



本格中華 大在旬味館



ランチの点心も日替わりで、この日は贅沢な「フカヒレ餃子」。一つひとつ手包みで丁寧に作られている。



来日15年目。日本の大学で学び、日本語も堪能な店長の倪卓さんと、酒のチャップリン大在店の山村店長。



チャーシューや蒸し鶏など色とりどりの前菜に、うさぎを模したかわいらしい「クリームまんじゅう」と「杏仁豆腐」。

本場の味を本場の空間で
中国の”おもてなし”を堪能

昨年6月にオープンした本格中華料理店『大在旬味館』。その佇まいから、一見すると高級店のようだが、メニューは金額以上にお得な内容の料理が並ぶ。中でも「日替わりランチ」1500円(写真大)は、肉と海鮮から選べるメインに、前菜、点心、デザートまで全7品が楽しめる人気のランチだ。この日のメインは黒酢豚で、シャキッととした野菜の食感と黒酢の程よい酸味が食欲をかき立てる。前菜や点心も日替わりで、デザートも季節で変わるので、いつも新しい味に出合えるのも旬味館の魅力。また、自社農園で育てた無農薬野菜や大分県産肉を使うなど、食材の安全面にもこだわりが、「お昼は子供さん連れも多いので、誰もが気軽にくつろげるお店にしていきたい」とは、店長の倪卓(ゲイタク)さん。2階には40名収容できる宴会場も完備。コース4000円(3日前までに要予約)で利用を。

本格中華 大在旬味館

〒大分市政所3788-1
☎097-592-6666
🕒11:00~14:00/
17:00~22:00
(ラストオーダー21:30)
🚗水曜
📺6台

40th

おかげさまで創業40周年
これからも、大分を元気にする応援団

舞鶴酒販

TEL.097-556-1001
大分県大分市今津留1丁目17-3



KIRIN

大分県産 ビール用大麦

※100% 契約栽培!

※2016年 JA全農おおい調べ

キリンビール株式会社

