

第103回  
チャイニーズレストラン

福海楼

場 所：長崎市尾上町 4-2 ヒルトン長崎 2 階  
電 話：095-829-5488  
参加者：正会員 8 名  
費 用：102,100 円

メニュー

- 福海彩富貴盆（福海楼特製九種の冷菜）
- 海味佛跳牆（鱘鱈入り福建スープ）
- 乾焼蝦仁球（海老のチリソース煮込み）
- 点心三道（福海楼“手包み点心”）
- 回鍋肉
- 番茄石斑魚（長崎県産魚のケチャップ炒め）
- 中国粥 又 腩肉炒飯 又 荷葉飯（中華粥 又は 干し肉の黒胡椒炒飯 又は 蓮の葉おこわ）
- 彩美味甜品（デザート）

名 前	コメント	評 価
ジュゴン	非の打ちようはないのです。ホイコーローはうまい。ただ、量的には足りない。値段のわりにはどうかです。ホテルだから仕方はないけれど・・・。	8 点
むささび	目で楽しい。量は丁度よい。美味しいが、あともう一捻りあるともっと嬉しい。	9 点
ねこ	普通と思うが、どれもきちんと美味しかった。スープが一番かな。	9 点
白うさぎ	美味しくて接客も雰囲気も満足でした。お酒がやはりホテル価格ですね・・・。	8.5 点
ビーバー	よく出来てはいる。個性が少ないかも。すごいと思わせるメニューがなかったけど、美味しかった。もう少しワインを試したかった。	8 点
ヨーカタリア	前菜がとても美味しかったです。エルダーフラワーの炭酸水もあります！	10 点
クリオネ	美味しかった。美味しかったのですが、メインディッシュがどれだったのか分からず。クライマックスの感動というかオーガズムが得られなかったのが-1 点。もう少し季節（初夏）を意識するなどのもう一つがほしかったのです。	9 点
アリクイ	前菜は良かった。それ以外は塩分が濃い目・・・。ちょっと残念すぎる。	7 点

福海楼

総合評価 8.56 点