

国産具材と手作りにこだわる 「京鼎樓」元料理長による本格台湾中華

小籠包茶樓 龍哉

インフィニティリテイリングは、中目黒駅前アトラスタワー内2階にて台湾中華料理店「小籠包茶樓 龍哉」（目黒区上目黒、川久保和哉代表取締役社長、03・5734・1866、<https://ryuya.gorp.jp>）の運営と、配送による冷凍小籠包の販売を行っている。

オーナー兼シェフである川久保氏は、台湾で行列のできる小籠包の人気店「京鼎樓（ジンディンロウ）」元料理長。永年の経験を活かして、国産具材をふんだんに使用し、ラー油や胡麻だれ等、調味料から手作りで仕上げるこだわりの台湾中華を提供する。「本場名店の味をもっと多くの人に楽しんでもらいたい」との想いから、中目黒という立地ながら比較的リーズナブルな価格に設定している。

一番人気はなんととっても小籠包（4個入り、600円・税込）。厳選した国産小麦粉を使

用し、皮から手作りされた小籠包はモチツとした弾力があり、

レンジの上で皮を開くと黄金色の香ばしいスープが溢れ食欲をそそる。同時に提供される生姜をレンジに載せて共に食べると、スープと生姜の酸味が程よくマッチし味わい深く、本場台湾の味を口の中いっぱい楽しむことができる。味はプレーン、海鮮、上海蟹味噌の3種類から選ぶことができ、どれも絶品だ。

「龍哉では他にもたくさん一品料理を取り揃えております。コロナで憂鬱な日々が続いておりますが、中目黒にお立寄りの際は、ぜひ足を運んでいただき、食を通して少しでも皆様に元氣をお届けできれば幸いです。感染対策を徹底し、お客様の来店をお待ちしております」と川久保氏は言う。

こだわりの光る料理の数々を、ぜひご堪能ください。



看板メニューの小籠包



桜海老の入った食感と彩り豊かな担々麺もおすすめの逸品！