

# 銘柄豚を使った 夏バテ防止中華料理

## —前菜—

ウンパイロウ

雲白肉片

(豚肉のニンニクソース)

タン

## —湯—

ジアチャンバオダンタン

家常包蛋湯

(タマゴとレタスのピリ辛スープ)

## —主菜—

トンポーロー

東波肉(豚の角煮)

サンクーロウシ

三菇肉絲(三種キノコと豚肉の炒め)

## —主食—

ユイシャンチェズファン

魚香茄子飯(麻婆茄子かけ御飯)

ユイシャンチェズメン

魚香茄子麵(麻婆茄子かけ麵)

## —デザート—

テンテンシン

甜天心

令和6年8月24日

ソナーレ浜田山

調理師 樋口 安市