



< 桃花林 とうかりん >

港区虎ノ門 2-10-4 ホテルオークラ本館 6F 03-3505-6068

広東料理が主体のレベルの高い中国料理で、オークラの顔とまで言われています。シューマイ、海老蒸し餃子、チャーハン、杏仁豆腐など、正統派メニューはパーフェクト！写真は、ハスのあんが美味しい、とっても愛らしい“桃饅頭”です。



< 春秋 しゅんじゅう >

宮内オーナー（ファミリー経営）港区南青山 7-14-5 03-3407-4683

広尾の日赤病院前に位置し、上海の家庭料理をベースに、事前にお客様から苦手な素材などを聞き、前菜から蒸物、揚物、焼物、炒物、デザートまで 10～13 品をバランスよく披露したコース。奥様の明るい笑顔が看板。ふっくら煮込まれた、ふかひれの姿煮は、是非。



< 富麗華 ふれいか >

港区東麻布 3-7-5 03-5561-7788 無休

本店は中国料理の老舗、名店として名高い六本木「中国飯店」。中国琴や胡弓の伸びやかで美しい音色が静かに漂う、洗練を極めた雰囲気。香港出身の総料理長をはじめ、シェフ、焼き物師、点心師たちは本国各地より招聘。ここの北京ダックは、日本一！



< 龍天門 りゅうてんもん >

目黒区三田 1-4-1 ウェスティンホテル東京 2F 03-5423-7787

ウェスティンホテル東京にある、本格的中国料理レストラン。モダンな店内は天井が高く、料理は海鮮素材を生かした広東料理。香港人スタッフが本場の味を披露してくれる。

メニューには表記されてないが、温かい坦々麺と、冷たい坦々麺が隠れメニュー。



< 王朝 おうちょう >

新宿区西新宿 6-6-2 東京ヒルトンホテル 2F 03-3344-5111

土・日限定でランチ 11,130 円・ディナー 12,180 円の食べ放題が人気。バイキングとは違い、160 品のメニューの中からオーダーし、予算を気にせず食せる。何十年もの間、維持しているのが評価に値。フカヒレの姿煮、北京ダック、伊勢海老のソテーは必須。但し、フカヒレの姿煮は、一人 1 枚。



< 四川 しせん >

港区白金台 1-1-50 ラディソン都ホテル東京 1F フリーコール 0120-95-6662

四川料理店。料理長が四川を訪れ持ち帰った香辛料と厳選された素材を生かした料理が味わえる。

ホテルは改装し洗練されて、サービス、モダンな雰囲気、料理ともに良い。



< 趙陽 ちょうよう >

中央区銀座 6-8-7 交詢ビル 4F 03-3289-2006

2004 年 10 月 1 日に新しくリニューアルした交詢ビルに移転。本格四川料理のお店で、麻婆豆腐や坦々麺は、しびれるような花椒の香りが良く本場さながらの味。辛さに自信のない方はつらいかも・・・。



< 福臨門魚翅海鮮酒家 ふくりんもんぎょしかいせんしゅか >

中央区銀座 6-13-16 03-3543-1989 無休

香港に本店がある、超高級広東料理の店。フカヒレやツバメの巣、干しアワビなどの最高級食材を、惜しげもなく使う。おすすめは、高価だが、極上のフカヒレ料理。お昼は飲茶がおすすめ。