

～ 料理人 3 人による四川料理と点心の融合 ～ 「中國菜 李白」恵比寿に GRAND OPEN !



これまで四川料理の店舗で腕をふるっていた料理人佐藤剛（サトウ・ツヨシ）は、初の独立店として、恵比寿のガーデンプレイスの裏手に四川料理と香港点心とを融合させた新感覚の中国料理店「李白（りはく）」をオープンさせました。

コロナ禍でのソフトオープンとして、9月より、時短営業にて稼働をはじめています。10月1日からは、政府の要請に従いながら、本格稼働いたします。

佐藤の後輩でもあり、旧知の仲でもある二人の料理人木村侑史（きむら・ゆうし）と木村葵（きむら・あおい）とタグを組み、新しい中国料理の提案をしていきます。

ディナーコースは、つきだし、冷菜、温菜、蒸し物、麺または飯物、デザートなどの月替わりの12品で構成されています。

四川料理と広州料理とは、料理を作る工程も考え方も異なり、これまでひとつの皿の上で融合が難しいとされてきました。3人が異なるキャリアを持つ中国料理の料理人であることで、それぞれの技術やアイディアを出し合い、季節感を感じられる料理として、四川料理と広州点心料理の融合を実現しました。10月からは、「李白コース」（1万円税込）に加え、上海蟹を使った特別コースを加える予定です。

■李白を代表するお料理



毛筆酥（マオピイスウ）
／筆に見立てたパイ



フカヒレ入りスープ餃子



李白の麻婆豆腐



香港式エッグタルト

■ランチ（税込価格）

クイックランチ 2,000円

前菜三種盛り／スープ／メイン+白米／デザート

点心コース 3,800円

前菜三種盛り／スープ餃子／蒸点心二種／揚点心二種／麺or飯／デザート

料理コース 5,500円

前菜三種盛り／フカヒレスープ／海鮮料理／肉料理／麺or飯／デザート二種

■ディナー（税込価格）

李白コース 1万円

冷菜、温菜、蒸し物、麺または飯物、デザートなどの月替わりの12品

上海蟹特別コース

（10月～11月限定） 料金未定

■李白の料理は、料理人3人によって生み出される



佐藤 剛／オーナーシェフ

都内の四川や上海料理の店で修業を積む。本場の味を追求するために29歳で四川省成都にある四川大学へ、料理留学を果たし、数店の四川料理店で腕を磨いた。帰国後は代々木上原「虞妃（ユイフェイ）」の立ち上げから7年半料理長として厨房を任される。



木村侑史／料理長

1989年生まれ。宇都宮短期大学附属高等学校卒業後「蘭蘭酒家」、「老四川 飘香（ピャオシャン）」にて8年の経験を踏む。



木村葵／点心師

1988年生まれ。光塩学園調理製菓専門学校卒業後「赤坂璃宮」に就職。「香港1997」を経て、ウェスティンホテルの「龍天門」で、点心師として従事。

■店舗情報



店舗名：中國菜 李白

所在地：東京都渋谷区恵比寿3-30-12 Mercury EBISU 1F

TEL：03-6721-9210

営業時間：11:30～15:00（14:00L.O.）

18:00～22:30（20:30L.O.）

定休日：毎週水曜日と不定休日

席数：18席（うち個室6席）

Instagram: <https://www.instagram.com/rihaku.2021.7.26/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 オフィスK2M（村上）

TEL: 03-5748-2261 Mobile: 090-6120-1609

中國菜 李白（佐藤） TEL：03-6721-9210