Fish & Noodle House

濃厚でミルキーな魚頭米ならここ！

「魚頭米（フィッシュヘッドヌードル）」とは、魚ベースの出汁、魚のアラを揚げたもの、中国の漬物、トマト、生姜を煮立て、仕上げにミルクを加えたクリーミーなスープ麺。マレーシアンチャイニーズ料理の「隠れキャラ」的な存在です。同店こだわりのスープはミルク抜きも可。味の決め手となるダシが旨いからこそできるシンプルな食べ方も乙ですね。

魚頭米ならFish & Noodle Houseが一番！オリジナルは RM11、サーモンを使用した魚頭米はRM17.50。肉厚な揚げ魚は食べごたえ満点です。麺はビーフン、イーミーからチョイス。Mixがおすすめ！

FISH & NOODLE HOUSE

77, Jalan SS 20/11, Damansara Kim, 47400 PJ
8am-4pm　毎月第1&3月曜定休
016-395 8737

镒记茶餐室 Yut Kee Restaurant

1928年創業の海南茶室。伝統の味を楽しんで♪

当地でお馴染みのコピティアム（茶室）。その歴史を紐解けば、英国植民地時代に海南省から移り住んだ中国人がもたらした飲食文化なのだそう。Yut Keeは91年もの間、多くの人々に愛され続けてきた伝統的な海南スタイルのコピティアムです。味も雰囲気も、古き良き時代を偲ばせてくれます。

一番人気の揚げパン「Roti Babi(RM11)」。餡（豚ミンチ、カニの身、中国ソーセージ、シロクワイ、玉ねぎを炒めたもの）を食パンで挟み、溶き卵につけて揚げた Yut Kee の名物。

No.1, Jalan Kamunting, 50300 KL
03-2698 8108
Yut Kee Restaurant

Restoran Kin Kin

ピリ辛まぜそば「チリパンミー」の名店

ドライチリパンミー RM8.50

ポークボール RM6-RM16(サイズによる)

フィッシュボール RM6-RM16(サイズによる)

ローカルの間では「チリパンミーと言えばキンキン！」とすぐにその名が出るほどの有名店。それもそのはず、チリパンミーはキンキンが元祖と言われるまぜそばで、今から35年ほど前、「チリ」好きな夫と「半熟卵」好きな妻が、互いに好きなものを入れた完成品がチリパンミーだったという誕生秘話も。チリパンミーにはドライとスープがありますが、ここでは迷わずドライのまぜそばを！　中細麺と具を、半熟卵でしっかり絡ませていただきます。とろ〜りとした半熟の黄身が濃厚な味わいを引き出してくれます。

KIN KIN 建記

【チャウキット店】No.40, Jalan Dewan Sultan Sulaiman 1, Off Jalan Tuanku Abdul Rahman, 50300 KL　010-220 4322　7am-6:30pm　【パンダンインダー店】No.7, Jalan Perubatan 4,Taman Pandan Indah, 55100 KL　016-293 3043　8:30am-8pm　*Lot 10、バブリカ内フードコートにも支店あり。

金蓮記 Kim Lian Kee

炭火で炒める福建麺の発祥店

（写真左上）金蓮記を支えるオーナー一家。（写真右）金蓮記の福建麺は、チャイナタウンの名物料理です。（写真左下）熱々のあんかけは日本人にとって懐かしくさえ感じる優しい味わい。

うどんのような太い玉子麺、豚肉、エビ、イカ、カリカリに揚げたラードを中国濃口醤油「老抽（ラオチュウ）」で炒めた福建麺。1927年、金蓮記はチャイナタウンのペタリンストリートにて、炭火で炒める福建麺の屋台から始まりました。黒く輝く福建麺は「コクのある焼きうどん」といった感じで、日本人にも親しみやすい味です。サンバルソースで辛さを加えて一味違った楽しみ方も。もう一つは鹵麺（ローミー）。トロリと濃厚なあんに黒酢を加えると後味さっぱり、おいしさが増します。

金蓮記 KIM LIAN KEE 福建面

49 Jalan Petaling, 50000 KL　11am-11pm
03-2032 4984　KimLianKee

—完全保存版—

馬来西亜的中華料理

家族、友達、休日、接待…。「食事」の相手やシチュエーションはさまざまで、場所選びに苦労したことがある方も多いはず。そんな時は、大人数でも少人数でも、その席を盛り上げてくれる中華料理が一番！　グルメ大国マレーシアには、昔ながらのマレーシアン中華料理から本場中国の各地からやって来た中華料理など、たくさんのレストランがあります。ファストフード、カジュアルからファインダイニングまで、セニョ〜ムが食べて納得したお店を一挙大公開します！

銘記肉骨茶 Minji Bak Kut Teh

創業76年、一途に変わらぬ味を守りぬく肉骨茶の老舗

バクテーを味わうに欠かせないチリパディ、ニンニク、中国の薄口・濃口醤油の黄金比率配合も！　これをヒントにオリジナルソースを作る楽しみも。

文明の利器圧力鍋のほか、糖分・塩分濃度計を使用することで、味のメンテナンスも！

種類豊富なアラカルトメニューからおすすめは苦瓜と中国漬物の炒め物 RM12。

銘記肉骨茶 MINJI BAK KUT TEH

7-6, Jalan Sungai Besi, Pudu, 57100 KL
03-9221 5232
9am-9pm　MINJIbkt

銘記肉骨茶は、KL中心地からほど近い、プドゥにある肉骨茶の老舗です。「肉骨茶好きを称してココを知らねば潜りである」と、言われるやら言われないやらはさておき。創業76年、先代から継承されている秘伝のレシピは、決して奇をてらったものではなく、ただただ変わらぬおいしさを守り抜くことで地元の美食家の舌を唸らせる、そんな実直な肉骨茶です。漢方やスパイスの配合にこだわった豚骨スープは、10時間かけて煮込むことで極上のうま味を引き出します。言わずもがな、化学調味料は一切不使用。ここでそのおいしさを知るには、“King of Bones”通称「ハーモニカボーン」をご賞味あれ。大きな骨付きの新鮮な肉の塊、これを注文が入ってから銘記特製スープで煮込むのです。「え？　すごく待たされるのでは!?」と驚くなかれ。同店、「伝統」にばかり囚われているわけではありません。銘記はマレーシア初、圧力鍋を使ったユニークな調理法を採用。圧力鍋で先ほどの特製スープと新鮮な豚肉を短時間で煮込むことで、ほろっと柔らかい肉に仕上がり、濃厚なスープは五臓六腑に染み渡るというわけです。さて、ここまでウンチクを聞かされると、さぞかし古びた店と思われるかもしれません。が、店内もトイレも改装されて新しく清潔、エアコンルームや個室もあり、小さなこども連れでも安心。種類豊富な肉骨茶は写真付きのメニューとオーダー表があるから、注文ミスも避けられます。さらに、中華レストラン並みの充実したアラカルトメニューがあるので、肉骨茶が苦手な方にもおすすめ！

フレンドリーなスタッフ、サービスも行き届いているので、接待や会食にも使えます。

中國蘭州拉麺館 Restoran Mee Tarik

注文を受けてから作り始める、蘭州名物の手延べ麺

牛肉拉麺（RM12）は、牛ダシのスープは、36種の漢方で煮込んだもの。辛さは好みで調整して。麺がとっても長いので、シェアする時はハサミを借りるべし。

水餃子は、家庭的で優しい味わいの九菜鸡蛋（ニラと卵）、鶏肉、羊肉、牛肉の4種。いずれも10粒でRM12。プチューッと肉汁が噴射するので、肉餡餃子を食べるときはヤケドに注意！

注文が入ってから、おもむろに麺を伸ばす。あっという間の職人技は必見です！

シャキシャキの食感、ほのかな酸味とラー油の辛味がたまらない。生ニンニクと香菜がアクセント「Cold Potato Silk（RM10）」は、箸休めにどうぞ。

古くはシルクロードの要衝として栄えた蘭州は、ムスリムが多く住む地域。マレーシアでは「蘭州」の名が付くレストランの多くが、ハラルの中国料理を提供しています。そんな蘭州の名物料理と聞き、真っ先に思い浮かぶのは「拉麺（ラーメン）」ではないでしょうか。しっかりと捏ねた生地を小分けにし、棒状にしたものを両手いっぱい広げて伸ばします。それを半分に折ってクルクルとねじると、再び思いっきり引っ張ります。一見単純に見えるこの早業を数回繰り返すことで、アッという間に何十本もの麺が出来上がるのです。「蘭州牛肉麺」は、独特の弾力をもつ細麺と、牛肉出汁の利いたスープに、薄切りの牛肉と大根、ニンジン、青梗菜などの野菜、それに薬味となるコリアンダーとネギをトッピング。どれ一つ欠かすことのできない絶妙なハーモニーがおいしさの秘密です。「中國蘭州拉麺館」では、卓上にある、唐辛子や香辛料がたっぷりと入ったラー油で、好みの辛さに調整できます。「蘭州牛肉拉麺＝辛い」とのイメージがある方も多いと思いますが、ここではこどもでも安心して食べられます。麺メニューは30種以上。細麺のほか刀削麺もあり。肉汁たっぷりの水餃子や、包子などのスナックもたくさんあるので、買い物途中の休憩に立ち寄るのもおすすめです。また、3日前までの予約で大人数に対応したお弁当のサービスも受け付けています。

【チャイナタウン店】
36, Jalan Sultan, City Centre, 50000 KL　9am-2pm
【ブキッ・ビンタン】
No.56 A, Jalan Bukit Bintang 55100 KL　9am-4pm
017-666 6989（両店とも）

Crocodile Farm Seafood Village

家族や友達とワイワイ！　ビジネス会食や接待にも最適なシーフードレストラン

Black Pepper Ribs of New Zealand Lamb（RM22/ 100gm）。柔らかくジューシーなNZ産ラムは、ブラックペッパーが効いた大人の味。

Chicken In Two Varieties（RM60）。クリスピーな鶏皮はビールのお供に最高！レモンチキンはちびっこに大人気！

Steamed King Prawn with egg white（RM20/ 100gm）。一尾の重さはおよそ450グラム。蒸したエビのうま味をそのままで、または、フルフルの卵白とエビの甘味のコンビネーションを味わって。

創業29年。「クロコダイルファーム」は、日系企業の多いエリアからのアクセスが良好、南国風情を満喫しながら食事が楽しめる、湖の畔にある海鮮レストランです。バラエティ豊かなシーフードはもちろんのこと、一皿で二度うまい、同店名物 「陰陽ディッシュ」をお試しあれ。例えば鶏肉。パリパリの皮が病みつきのローストチキンと、クリスピーに揚げたチキンに風味豊かなレモンソースが決め手のレモンチキンが一皿に。ポークフリーなので、ローカルの友達との食事にもうってつけです。

Jalan SS 12/1, Taman Subang Ria, 47500 PJ　03-5635 1613
12noon-3pm、5:30pm-10:45pm
Restaurant Crocodile Farm Seafood Village-PORK Free

名物スティームチキン RM17（2人前）。滑らかな鶏皮と弾力のあるチキンは、自家製チリソースやジンジャーソースとともに。イポー産もやしRM7（小）は、シャキシャキでジューシー！

オーストラリア産牛フィレの生姜炒めRM29。こってりとした味付けながらも、肉の味が存分に味わえる一品。ネギとジンジャーのパンチでご飯がすすむ！

BBQチャーシューとクリスピーな炭火ローストポークはどちらも一皿 RM15（小）。食いしん坊なあなたには2種盛りRM16（小）がおすすめ。

福建麺 RM12。バターがほのかに香る特製レシピ。クリスピーなラードが後乗せだから、サクサクの食感が楽しめます。

チキンライス屋で肉骨茶！？専門店と比べると、漢方の独特な香りが控え め、マイルドなスープはメインにも一汁にも。肉骨茶 RM18、ドライバクテー RM20も人気です。

新怡保鸡饭店 1977 Ipoh Chicken Rice

チキンライスだけじゃない！　マレーシアを代表する中華料理が目白押し！

元々はスティームチキンと河粉（ホーファン）ともやしのお店をイポーで営んでいた先代が、1977年にPJのジャラン・ガシンにオープンさせたのが「新怡保**鸡饭**店」。現在は2代目が切り盛りし、クランバレー内に4店舗をもつ老舗のチキンライス店です。そんな新怡保**鸡饭**店がチャイナタウンにもオープン！　チキンライス店の定番メニューの他、アラカルトが充実。肉・魚介・野菜料理が一般の中華料理店に負けないほどの品揃えです。

今回は数あるメニューから特におすすめの料理をご紹介しましょう。まずは、同店イチオシの福建麺。おや？　他店とはちょっと見た目が違いますよね？　全く汁気がありません。　野菜、豚肉などと一緒にダークソースで麺を炒めたあと、仕上げにバターを投入して炒め直すことで、油分、ソース、風味を麺の中に封じ込めているのです。だから時間が経ってもおいしいんですね。

チャイナタウン店限定のバクテーは漢方をふんだんに使用しているにも関わらず、漢方特有の強い香りを感じません。バクテー初心者や漢方の風味が苦手な人にもチャレンジしていただきたい一品です。最後にオーストラリア産の牛肉とネギの炒め物。噛むごとに口に広がる肉のうま味とネギの風味にご飯がモリモリ進みます！

滑らかな舌触りのスティームチキンはもちろんのこと、BBQポークやチャーシューのおいしさも本店同様に健在。冷凍しない新鮮なマレーシア産の生肉を使用しているから、三枚肉の脂身に臭みが全く感じられず、しかもジューシー。チャーシューは砂糖控えめなのに、パリッと香ばしい仕上がりになるのも、素材を厳選しているからこそ。ずんぐりむっくり、水分をたっぷり蓄えた、シャキシャキのもやしはもちろんイポー産。朝も昼も夜も訪れたい、中華料理の「ワンストップレストラン」です。

NEW IPOH 新怡保飯店

【本店】
105&107, Jalan Gasing 10/1, 46000 PJ
03-7956 0958
【チャイナタウン店】
60, Jalan Sultan, 50000 KL(スイスインホテル隣)
018-319 2940

いけすで元気よく泳ぐ魚介類はグラム単位の時価。

ホタテの蒸し餃子とエビの蒸し餃子はRM14。上海小籠包 RM12、エビフライのチョンファン RM13。※1

甘さ控えめエッグタルトはRM11、サクサクで濃厚なドリアンパフ RM11、カシューナッツなどのナッツとゴマがたっぷり詰まったゴマ団子 RM12。※2

※1、2は割引き前の価格です。

スパイシーなサンバルソースで味わい豊かなイカの姿焼き。BBQの香ばしさと弾力のあるイカの食感をお楽しみあれ。

Unique Seafood

巨大ないけすから新鮮な海の幸。種類豊富な点心は月〜土曜日まで驚愕の半額！

20,000sqftに及ぶ店内には、まるで水族館のような巨大いけすが！　潮の香りを感じながら、活きのいいシーフードをチョイス。上品でオーセンティックな広東スタイルで味わうもよし、同店ならではの独創的な調理法で堪能するもよし、鮮度を活かしてシンプルに刺身もいいですね。肉厚なインドネシア産のカニを使用した「チリクラブ」は、硬いハサミ部分に切れ目が入っているのでとっても食べやすい！　ピリッとチリパディのアクセントが効いたソースを、サクサクのパンにたっぷりとつけていただきましょう。新鮮でプリプリの食感が小気味いい、食べ応え満点のタイガープロウンはガーリックが香るコクのあるチーズソースとの相性が抜群です。

溢れ出すチキンスープが絶品の小籠包、弾力あるエビが豪快にたっぷりと入ったエビ餃子、ホタテが鎮座する餃子など、贅沢尽くしの点心は、ユニークシーフードが誇るもう一つの看板メニューです。サクッと揚がったエビフライを丸ごと包んだ腸粉（チョンファン）は、ほかでは味わうことのできない、Must Tryの逸品！　月〜土曜日は点心全メニューがなんと半額！　日曜祝日も30％引きと超特価なのも嬉しい限りです。

ユニークシーフードを語るに外せないのはサービスの徹底ぶり。スタッフの対応がとっても丁寧。料理の説明が上手なこと、取り分けはもちろん、お皿をこまめに取り換えてくれたりと気配り上手。個室や1,000人収容可能な宴会場、カラオケルームも完備しています。日本人はもちろん、ポークフリーなのでローカルのゲストのおもてなしにも最適です。

UNIQUE Seafood Group Of Restaurants 奇怪海鮮集团

【PJ23店】Lot 9B-3, Jalan Kemajuan, Section 13, 46200 PJ
03-7960 2088 / 03-7960 2066 / 016-210 4266
11:30am-2:30pm、6pm-10:30pm
info@unique-seafood.com.my（予約）
Unique Seafood Group　www.unique-seafood.com.my

Sek Yuen

70年前にタイムスリップ！？　ノスタルジックな広東料理の名店

Signature Pei Pa Duckは、レモンの酸味が利いた自家製ソースとともに。ネーミングの由来はローストダックの形が琵琶（中国語でPei Pa）に似ていることから。

Crab Ballは、全過程手作り。週末は売り切れになることも。

Signature Chicken with Jelly Fishは甘辛チリソースかけて召し上がれ。

KLに生まれ育ったチャイニーズなら、誰もが一度は訪れたことがある「Sek Yuen」。70年前と変わらぬ味を懐かしむ客で今日もいっぱい。親から子、孫へと継承された、昔ながらの広東料理がここにはあります。その代表例が「鶏のにこごり」。蒸した鶏のもも肉をコラーゲンたっぷりのゼラチンで固めた冷菜。調理に手間がかかることから、現在ほとんどの中華料理店でお目にかかれなくなった幻の鶏料理です。1960年代に入り、同店を一躍有名にしたのが「オリジナル・ローストダック」。2代目が考案したこの料理は、皮がクリスピーで肉厚なのに柔らかくてジューシー。

313, 315, Jalan Pudu, 55100 KL
03-92229457 (Non Air-Con)
03-92220903 (Air-Con)
10:30am-3pm、5:30pm-10pm　月曜定休
restaurantsekyuen

Ti Chen Chinese Restaurant

アワードウィナー・シェフが奏でる至福の点心

エグゼクティブシェフのリムさん（写真左）と点心担当のヤウシェフ。

ヤウシェフの渾身作、Ti Chenの点心たち。

四川スタイルのポーチドダンプリング。

Ti Chenはホテルの離れ、池のほとりにあり、庵のような風情を感じさせる広東料理のレストラン。ここには二人のセレブリティシェフが腕前を発揮。一人は正統派広東料理の達人でレストランのエグゼクティブシェフを務めるリムさん、もう一人は若干33歳ながら中華料理の世界大会で金賞を受賞したことのある気鋭シェフのヤウさん。この二人が奏でる数々の料理で「美味しい感動」をぜひ体感してください。プライベートはもちろん、ビジネスユースにも一押しです。

TI CHEN 帝城

The Saujana Hotel Kuala Lumpur, Saujana Resort, Jalan Lapangan Terbang SAAS, 40150, Shah Alam, Selangor
03-7843 1234 ext 6122（予約）
12noon-3pm、6pm-10pm（火〜日曜）
11:30am-3pm、6pm-10pm（土日）月曜定休
www.saujanahotels.com

羊城海鮮飯店 Restoran Chef Low

デイリーで通いたくなる！　バンサーの「ご近所中華料理店」

店の外観は、日本でいうところの街の中華料理屋。アカ抜けなくて、グルメ利きのカンをもスルーする店ですが、食べてびっくり！　真っ赤なTシャツを着たチャイニーズのアンクル（店員）に勧められて注文したのは、土鍋入りの「招牌米粉湯」。高級魚・ガルーパのフィレにエビ、アサリ、自家製ポークボール、カイラン、のりなど具だくさんのクリアスープ麺。200は優に超えるメニュー、何を食べるべきか迷ったら、アンクルに聞けば間違いなし！　ご近所の常連客から40年近くも愛され続けてきた広東料理店、一押しです。

招牌米粉湯（RM35）とアサリ入りのドライ麺「咖啷炒米麺」（RM25）は、二人シェアで。

レモングラスなど15種類以上のハーブを使ったオリジナル海南チキンライス（RM45）と自家製豆腐の上に塩漬け卵の黄身、エビ、ホタテ、アスパラなどが乗った金龍豆腐（RM40）。

羊城 Restoran Chef Low

No.4, Lorong Ara Kiri 3, Lucky Garden, Bangsar, 59100 KL
03-2095 2766
11:45am-2:30pm、5:45pm-11:30pm
Chef Low Restaurant

セニョーム読者特典
20％割引
＊ランチタイム限定
＊クーポンを切り取って、会計時にご提示ください。
＊一人1回のみ有効
＊利用期限：2019年11月末まで

香港本店で定期的に研修を受けるエグゼクティブシェフのThewinさん。（写真上から時計回の）「香港 Bei Fong Tong Style Crab（時価）」。香港の定番蟹料理。揚げた蟹に豆鼓醤で味付けしたカリカリのニンニクとドライチリをトッピング。「Scrambled Milk Egg White with Crab Meat（RM38）」は卵の白身だけを使った蟹の身入りスクランブルエッグ。香港産中国ソーセージ2種入りの糯米炒飯「香港 Fried Glutinous Rice with Chinese Sausage(RM38)」、いちご入り酢豚「Strawberry Sweet & Sour Pork Belly Ribs(RM38)」、塩漬け卵の卵黄とバターでコーティングして揚げた海老「Golden Yolk Butter Prawn(RM48)」。いずれも本店と比べるとリーズナブルな価格となっている。アルコール類の持ち込み料はワイン RM20/本、ウィスキーRM50/本。

Pang's Kitchen KL

タマンデサにある、香港発ミシュラン星付き中華レストラン

タマンデサの住宅地に囲まれた商店街（日本人バンドがたまにライブを開催している「スターカフェ」にほど近い、と言ったほうが分かりやすいかもしれません）にある「パンズキッチン」は、香港の高級住宅街・ハッピーバレーで家族経営する小さなレストランの海外一号店です。本店は家族経営ながら2014年から今年まで、6年連続でミシュラン一つ星を獲得、100席しかない店内はいつもお客で溢れ、店の外は長蛇の列をなす人気店なのだそうです。

ここタマンデサ店がオープンしたのは4年前、商店街の真ん中にあるビルの1階に入っています。店内は開放感のある高い天井とパステルブルーの壁が特長で、中華レストラン定番の円卓さえなければ、おしゃれなカフェレストランを思わせる、カジュアルで明るい雰囲気を漂わせています。

パンズキッチンは広東料理でも、「レストランメニューではなく、香港の家庭料理のメニュー」を提供するレストラン。ここが広東料理他店と違う点で、ほかでは味わえない家庭的な料理が楽しめます。例えば、私たち日本人にとっては中華料理の定番「酢豚」。パンズキッチンでは酸味を出すパイナップルの代わりにストロベリーと山査子（サンザシ）を使い、甘さは白砂糖の代わりにキビ砂糖を使う。まさに、家族の健康を願ってつくられた家庭料理ですよね！

化学調味料を使わないのはもちろん、オイルと塩分も控えめな、身体に優しい香港家庭料理の数々を、ぜひお試しください。

セニョーム読者特典
アラカルトメニューが
10%割引
利用期限：2019年10月31日まで。

彭慶記食家 PANG'S KITCHEN

Wisma Miramas, No.1, Jalan 2/109E, Taman Desa, Jalan Klang Lama, 58100 KL
03-7971 2748 / 019-833 3360
12noon-3pm、6pm-11pm　火曜定休
Pang's Kitchen at Voizsup

御 Yu

巧緻を極めた点心。煌びやかなモダンチャイニーズへようこそ！

点心だけでなく、伝統的な広東料理をモダンにアレンジした創作中華料理もおいしい！　夜はバーでオリジナルカクテルをいかが？

Dim Dim Sum Sum Hi-Teaは、2名分でRM98。月～金曜日の午後2時から4時までのハイティーには、燕の巣のデザートや、飲み物付き。

Hedgehog Bun RM12（2pcs）は、ほんのり甘いロータスペーストとちょっぴり塩辛い塩漬け卵の黄身のコンビネーションがパーフェクト！

Wagyu Puff RM12（2pcs）は、コロコロ和牛が入った名物点心。

バンサーショッピングセンターの5階にあるモダンチャイニーズレストラン「Ruyi」をご存じですか？国内最小、そのプレゼンテーションは小さな握り寿司のような「Ruyi's Sushi」は、一口で食べられるナシレマッ、チキンライス、マンゴースティッキーライス。あまりのかわいらしさに一躍話題となった逸品です。そんなRuyiがプロデュースする点心レストラン「Yu」は、豪華絢爛でスタイリッシュな店内にバーがあるほか、16人まで収容できる個室もあり。味はもちろんのこと、食べるのがもったいないほどカワイイ点心の数々に思わずため息。

yu御
G-243, Riverview Entrance The Gardens Mall, Mid Valley City, 59200 KL　11am-4pm、6pm-10:30pm
03-2202 2602　yubyruyi

海世界 Seafood World

広東料理の奥義に忠実ながらも、斬新な海鮮料理がここにあり！

Pondan Crab with Glutinous Riceは、鮮度抜群のカニともち米を蒸した「カニおこわ」。

Hot Stone Sauna Tiger Prawnは、熱々の石にエビをのせて蒸したもの。素材の味を活かしたシンプルな料理です。

Chili Crab in French Bread Bowlは「インスタ映え」する一品。見栄えはもちろん、味にも満足！

Iberico Lamb with Clams, Tiger Prawn and Japanese Fresh Scallop in Silver Plateは、クセがなくほどよい脂身をもつイベリコ・ラムにシーフード、トマトベースのスープでサッと煮ます。

洗練された上品な広東料理と、意表をつく創作料理で世界の中華料理界に新風を吹き込む「オリエンタグループ」唯一のシーフード専門店「Seafood World 海世界」。33年の経験をもち、世界各国でさまざまな受賞歴をもつ料理人ジャスティン・ホー氏は、2000年、オリエンタルグループのエグゼクティブシェフに就任しました。水槽から取り出したばかりの新鮮なシーフードは、たちまち独創的かつ一度食べたら忘れられないホー氏考案の料理に大変身！　フランスパンに豪快に乗ったチリクラブは、パリッと香ばしいハード系パンとよく合います。

Seafood 海世界 World
Lot No. PG-01B & PG-D, GF, Plaza 33, No.1 Jalan Kemajuan Seksyen 13, 46200 PJ　03-7931 8633
11am-3pm、6pm-11pm
www.orientalrestaurants.com.my
seafoodworldmy

新翠园酒家 Restoran Sun Chui Yuen

アロー通りで創業48年、日本人駐在員ご用達の中華レストラン

今やすっかり「KLのフードストリート」として観光名所になったアロー通り。そのど真ん中にあるのが半世紀の歴史を誇る同店。アロー通りで一番古い中華料理店です。包（パオ）の行商から始まって、連日200mの列をなす経済飯の人気屋台に成長し、今の店舗で開業。「うちの味が忘れられないと、帰国後に来訪してくれる元駐在員が多い」（3代目のディッキーさん）。そんな来訪者の期待を裏切らない同店のモットーは、「可能な限り自家製の調味料を使うことと、創業から働いてきたシェフがキッチンを仕切ること」。その心意気に脱帽！

新翠園酒家 RESTORAN SUN CHUI YUEN · SINCE 1971

No.43, Jalan Alor, 50200 KL
予約：03-2144 4290 / 011-5916 1889 (WhatsApp)
11am-2:30pm、5pm-12midnight
www.sunchuiyuen.com
sunchuiyuen

空芯菜のプラチャン炒め（RM18）。

麻婆豆腐（RM16）は自家製の豆腐と麻婆ソースを使い、隠し味にチャイニーズビネガーを。

チリクラブ（時価）。インドネシア産マッドクラブを蒸した後に自家製ケチャップを絡ませたカニ料理。同店がチリクラブの発祥店だとか!?

キッチンを仕切る二代目とマーケティング担当の三代目。