

豊富な新メニューで リニューアル

北方町にある中華料理の名店「泰山」^{たいざん}。今年6月に新スタッフでリニューアルしたと聞いて、訪ねてみた。

オーナーで料理長を務める杉本弘さんは、中華料理歴36年のベテラン。全国各地のホテルなどで修行を重ねてきたそう。その腕前は確かだ。
そして、新しい泰山のもう一つの顔となっているのが、ホール担当の徳永有紀さん

だ。杉本さんの弟子として15年以上修行を続けてきたとのこと。繁忙期にはコックも務めている。料理の知識を活かして、どんな質問にもたちどころに答えるほか、とにかく明るい笑顔とその話術でお客さんを飽きさせない。

おいしい料理で幸せに

まずは、勤め上手の徳永さんが「うちのはちよつと違いますよ!」と自信たっぷりな担々麺(680円)をいただくことに。秘伝の隠し味が入っているというスープは、辛味

もしっかり効いていて、それでいてまろやかさも兼ね備えている。極力地元産を使用した野菜は新鮮で、ちぢれタイプの細麺は絶妙にスープと絡む。まさに絶品の味である。続いて、よくばりランチ(880円)の登場。エビチリ・酢豚・春巻きの3品にライストスープ、サラダ・漬物、杏仁豆腐にコーヒーマで付いてこの価格はお得感たっぷりメニューだ。

泰山の料理は、本格中華をベースに、日本人の口に合うよう試行錯誤を重ねて生み出されている。徳永さんは「おいしい料理

を食べると幸せな気分になれますよね。泰山に来るお客様にも幸せになってほしいんです」と話す。確かに泰山の中華料理はどれも優しく、心地よい。子供から高齢者まで、幅広く愛される味と言えるのではないだろうか。

これから忘年会シーズンを迎えるが、グループでの宴会や「三夜待」にも対応できるとのこと。この機会に、泰山のおいしい料理と、温かいスタッフのもてなしを体験してみたいかがだろう。



本格中国料理 泰山

武雄市北方町大字大崎4915-5
☎0954(36)5001
営業時間 昼11:30~14:30 夜17:00~21:00
火曜定休
※12月31日は昼のみ営業
1月1日は定休日 その他は通常通り営業