

徹底的に素材にこだわった中華火鍋に舌鼓を打つ

店内にはいたるところに龍のオブジェが飾られている。モノトーンで落ち着いた雰囲気の中で味わう料理には「笑龍」ならではのこだわりがある。「身体にやさしくおいしい中華」がコンセプト。料理がおいしいのは当たり前前、安全な食材を使用することも飲食店としての使命である。「笑龍」の鍋は中華火鍋。ピリッと辛い紅いスープ、さっぱりとした白いスープと2種類の違った味が楽しめる。野菜ソムリエの資格をいかしたスタッフ自ら選んだAクラスの中国野菜の他、全部で10種類以上の具材をしゃぶしゃぶのようにくぐらせて味わう。オープン間もない「笑龍」に予約が殺到しているのも頷ける味とおもてなしなのだ。



☎03-5704-4129
 ④渋谷区恵比寿南1-8-10MY恵比寿ビル2・3F
 ⑤昼11:30~昼2:30 (LO昼2:00)、
 夜5:30~夜11:30
 ⑥無休 ⑦88席
 ⑧JRほか恵比寿駅より徒歩1分

Information

「笑龍」の予算は1人3500円。予約時に本誌を見たと言うと、世界一長い春巻をプレゼント(06年3月末まで)

食人の素顔

吉川智之(よしかわともゆき)
 1969年生まれ。長野県出身。18才より中華の道へ入る。地元長野の中華料理店で1年間修行後、代官山の「花壇」で8年、料理人として腕を磨く。その後、上海ヌードルなどで中華料理の幅を広げ、「笑龍」のオープンとともに料理長として就任。現在に至る。



HONGKONGHINABESYUKA SYORYU

香港火鍋酒家

笑龍

中華 > 恵比寿

1. おめでたい紅白の中華火鍋は2名より受け付ける。1人前1680円と価格もリーズナブル
2. 白と黒でシックな佇まいを見せる内観はいたるところに龍のオブジェが飾られている
3. 自家製の絶品XO醤が味の決め手。紋甲いかのXO醤炒めは柔らかく繊細な味だ

