

2024年3月6日

JR九州フードサービス（株）

中華料理店の賄い料理から生まれた逸品 華都飯店名物「黄金炒飯」が熊本初登場！

JR九州フードサービスが運営するレストラン、馬小菜華都⁺（マーシャオツアイ シャトープラス）は、新メニュー「黄金炒飯（海鮮入り黄金あんかけ炒飯）」の提供を2月から開始しました。この料理は、天神華都飯店と博多華都飯店でも人気のあるメニューです。馬小菜華都⁺では、黄金炒飯セット（ひとくち前菜・スープ・デザート付）税込2,200円として提供しております。この機会に、ぜひご来店お待ちしております。



黄金炒飯イメージ写真

■黄金炒飯の誕生について

「黄金炒飯」の誕生は、天神華都飯店初代総料理長が修行時代に考案したもので、短時間で食事を済ませるために玉子炒飯にスープをかけた賄い料理が原点です。1990年の天神華都飯店開業後間もなく提供が開始され、今ではパラパラの玉子炒飯に海鮮入りの黄金色のあんをかけた贅沢な一品として人気を博しています。

■黄金炒飯ネーミングの由来

ネーミングの由来は、最初は「海鮮入りあんかけ炒飯」と呼ばれていましたが、その美しい黄金色から「黄金炒飯」という名前が定着しました。これはお祝いの席で特に人気があり、あんの色が縁起の良さを象徴しています。

■華都飯店（シャトーハンテン）と馬小菜 華都+（マーシャオツアイ シャトープラス）について

華都飯店（シャトーハンテン）は、中国料理研究家である馬遲 伯昌（マ・チ・ハクショウ）が1965年に東京・三田でレストランを開いたことから始まります。華都飯店の伝統を受け継ぎながら、新しいブランドとして誕生したのが馬小菜華都+（マーシャオツアイ シャトープラス）。おもてなしの心と家庭的な味を大切にしています。



店舗概要

店舗名	馬小菜 華都+（マーシャオツアイ シャトープラス）
所在地	熊本県熊本市西区春日 3-15-26 アミュプラザくまもと ひのくにダイニング 7F
電話番号	096-202-1010
営業時間	11：00～22：00
店舗概要	36席（個室2室）