

美味しいランチが
食べたい!

本誌シニアスタッフ
グルメレポート

Report no.5

チャイニーズレストラン
ten



取材日のメイン / <肉料理> 鮮魚の唐揚げカボスソース、<海鮮料理> 豆腐ハンバーグのきのこあんかけ

チョイスランチコース

1,500円(税別)

◆◆◆
サラダ
スープ

メイン料理(肉料理or海鮮)

ごはん or 中華粥

デザート2種盛り

ドリンク



オーナーシェフ 安藤 春樹さん
「形にとらわれない創作中華料理を一皿一皿真心込めてご提供します。」

オープン10周年、若松区の学研都市の一角にある隠れ家的な創作中華料理店です。
化学調味料を一切使用せず、できる限り油を控えた安心安全で健康的な料理を提供。肉や魚は国産のものを、野菜はできるだけ地のものを選び、食材にもこだわり抜いています。
ランチタイムの一番人気「チョイスランチコース」は旬の食材を厳選し、週替わりでメニューが組み立てられます。油っこくなく、上品なお味は特にシニア世代から好評だそうです。体に優しい美味しい中華なら、ここです!

取材メモ

ポイント1 明るく清潔感のある店内

ポイント2 テイクアウトも可能

特にこの中華粥が好きです。
こだわりの出汁の旨みが絶品なんです!



シニアスタッフ
河野



チャイニーズレストラン ten

住 若松区ひびきの南2丁目1-16

☎ 093-883-7510

営 ランチタイム / 11:30~15:00 (L.O.14:00)

休 水曜日

交 鹿児島本線折尾駅から

西鉄バス「ひびきの南」下車 徒歩約3分

P 5台

◆◆◆ アクティブシニア情報誌 ◆◆◆

さくら愛読者交流会「同創会」にて

美食倶楽部 を立ち上げました。

「食べるのが大好き」「美味しいお店を開拓したい」あなた!一緒に出かけませんか?

お気軽にお問い合わせください。

◎参加のお申し込み・お問い合わせ

さくら編集部 TEL093-965-6080