会食における新しいスタイル
MH MOOK
大人の名古屋
vol.52
これからのおもてなしレストラン
第2特集
自宅でもてなす食と酒

鯛の潮州風お刺身
料理長 行田和正さん
ホウボウの香り蒸し
極上フカヒレの姿蒸し
中国・潮州海鮮料理 晃隆房
CHO-RYU-BO
●名古屋市中区栄5-2-36
パークレイス1F
☎052-262-3377
■11:30~14:30, 17:00~21:30
休水
29 大人の名古屋 vol.52
空間
名古屋・矢場町 | 中国・潮州海鮮料理 晃隆房
生簀を望むカウンターや、
完全個室で贅沢に味わう