



①長崎の旬の食材が並ぶコース料理♪自慢の釜焼きチャーシューも味わえる  
 ②大人気の「ネギソバ(税別750円)」。食事のメにもオススメ  
 ③「夫婦仲良く店内でお待ちしております♪」インスタグラムは随時、奥様が更新中!  
 ④2階の和室。最大25名まで収容可能

**長崎の旬の食材をぜいたくに**  
 「毎朝の仕入の際の食材選びにはこだわっています」という譚さん。  
 ランチタイムでは日替わりメニューや麺飯類を、ディナータイムでは厳選した海鮮や色とりどりの野菜を中心とした繊細かつ華やかなコースを提供している。

**食を通して伝えたいこと**  
 「食材を提供していただく漁師さんや農家の生産者の方々の努力に対する感謝の気持ちを、料理を通してお客様に伝えることが自分の役割だと思っています。これからも、長崎の良い食材を生かした料理をお客様に提供していきたいです。」

ピリッとした白ネギを、ふんだんに盛り込み、たまご麺とあっさりしながらコクのある鶏がらスープを絡めて食べる「ネギソバ」は同店の想いの詰まった一杯。  
 「お客様から、「ネギソバは別腹」「二日酔いに効く優しい味」という声をよく頂きます。また、ロコモミなどで広まったことも嬉しい反応でした。これからも多くの方に食べていただければ、伝統の味を守っていききたいです」

「長崎の食材といえば、まずは海鮮だと思えます。いかに旬な魚を見抜き、どう料理として生かすかが重要です。\*点前は季節によつて食材を変え、いちばん美味しく仕上げたものを召し上がっていただいています。冬の時期だと茂木沖で獲れたイカや赤足エビを使った料理がオススメです」  
 ほかに、生からすみのビーフンや長崎和牛の炒め物など、長崎が誇る食材をぜいたくに使用した中華料理の他、具沢山な海鮮ちゃんぽんも人気メニューとなっている。

Information



**中国料理 红灯記**  
 〒850-0033 長崎市万才町3-2  
 ☎・FAX 095-826-3004  
 http://www.kotoki.jp/kotoki  
 インスタグラム:kotoki\_cuisine\_chinoise  
 営 ランチ 11:30~13:30(os)  
 ディナー 17:30~20:30(os)  
 休 日曜・祝日 不定休

ランタンフェスティバル期間中(平成31年2月5日~19日)にもぜひお立ち寄りください!

**創** 業時からの名物「ネギソバ」  
 「福建省の出身者が多い長崎において、当店では広東料理を中心に提供しております。なかでも「ネギソバ」は先代から受け継ぐ看板メニューなんです!」と、胸を張る譚さん。九州初の自家製「広東式釜焼きチャーシュー」と「甘くすね。また、伝統の味を大切にしながらも、探究心を持って、新しいメニューにもどんどんチャレンジしていきたくです!」と笑顔で語ってくれた。  
 長崎の旬な食材を使って丁寧に調理された伝統の広東料理を、ご家族やご友人と、ぜひ一度ご賞味下さい。また、2階の和室では団体客の対応も可能ですので、各種宴会や会食、法事などの際にも、お気軽に相談してみてください!  
 ※点前:中国料理で軽食の総称

中国料理 红灯記  
 代表 譚 亮 さん



今回のがんばってますは、旧県庁と市立図書館の中ほどの細道に店を構え、長崎では珍しい広東料理を、海鮮や野菜など長崎の食材を使って提供する、中国料理 红灯記の代表・譚亮さんをご紹介します。

中国の技長崎の旬をお届けしたい  
 伝統を守り、ランタンの灯りのような優しく繊細な一品を丁寧に

**紅** 灯記のはじまり

横浜出身の創業者である父・佐華さんが長崎に同店を構えて、今年で創業43年目を迎える。2代目である譚さんは、物心ついた頃から父の料理人としての背中を見て育ったこと、また、学生時代の飲食店のアルバイトの経験をきっかけに料理人の道へ進むことを決心した。

「大学卒業後、中国へ一年半語学留学をし、様々な文化や料理に出会いました。帰国後、父の出身地である横浜中華街にある中華料理店で修行を積んだ経験も自信になりましたね」

その後、平成17年に同店を継ぐため長崎にUターンし、平成25年に代表に就任。父から、バトンを受け継いだ。

