

観 光スポット長崎出島ワーフという最高のロケーションで、美味しい中国料理をいただけるレッドランタン様。観光客だけでなく、平日のランチタイムは近隣の会社員で賑わっております。

店主である譚 真(たん しん)さんをご実家の中国料理店 紅灯記(こうとうき) から独立され、2005年5月、長崎県美術館開館とほぼ同時期に長崎ベイエリアにお店を構えられました。長崎くんちで樺島町のココデショの担ぎ手をされていた時に、出遭われた奥様とお二人でお店を切り盛りされております。

今回はディナータイムにお邪魔させていただきました。テラス席からは時折キラキラと街の明かりを反射してゆれる海の向こうに長崎のランドマーク 稲佐山の夜景。テレビ塔のイルミネーションがバッチリ観えます。



海老たっぷり焼売(3ケ)627円
海老蒸し餃子(3ケ)627円
小籠包(3ケ)627円



皿うどん麺サラダ 968円

▲辛さの向こうに旨味がある！
味が染み染みの凍り豆腐が美味
▲美男美女の譚ご夫妻



美肌薬膳二色火鍋
ベーシック豚肉セット(お一人様)1848円

こ の時期最もオススメなのが、医食同源、薬膳・美肌効果のある『美肌薬膳二色火鍋』。長崎中華街との差別化を図り、この薬膳二色火鍋を考案されたそうです。以前は冬限定メニューでしたが、お客様のご要望で現在は一年中提供されています。私達は『美肌薬膳二色火鍋』にお野菜5種の基本セットに豚肉をプラスした『ベーシック豚肉セット』を注文。

他にも『デトックスセット』『疲労回復セット』『美肌セット』があり、その日の体調によって選べる薬膳鍋となっております。スープが絶品！個人的には赤色の麻辣湯(マラータン)スープが好みですが、辛いものが苦手な方やお子様はコラーゲンたっぷり白色の白湯(パイタン)スープがオススメ。この二色のスープ自体が薬膳スープなので、シメの麺や雑炊でぜひ最後まで召し上がっていただきたい！



お客様のお店紹介

観光スポット長崎出島ワーフの中国料理と言えばココ！

中国料理 Red Lantern (レッドランタン)

▲店主の譚 真さん

※メニューは全て税込価格(11/30時点)

海老のマヨネーズソース和え(2本) 1,078円
春巻き(2本) 550円

▼俵形エビマヨ！
小学生のこぶし大！



山盛りえびせん 550円



ニラ焼き餃子(2枚) 550円



四川土鍋 麻婆豆腐 1,078円

マラーカオ(蒸しカステラ)528円



炭火釜焼きチャーシュー葱そば 990円



黒ごまアイスクリーム 440円

譚 さんは広東料理の名店「赤坂璃宮」で修行を積まれており、当時某テレビ番組によく出演されていた 周富徳氏や譚彦彬氏に師事されていたそうです。譚さんオススメの一品、『海老のマヨネーズソース和え～俵仕立て～』は周富徳氏直伝のお品！こんなエビマヨ見たことない！見た目、大きさも見事です。お味も最高。海老がプリップリで絶品でした！

食材は出来るだけ長崎産を使用。その日に市場から買い付けた旬のものを本日のおすすめメニューとして提供されることもあるそうです。

旬の食材にこだわり、食による健康を提供されているレッドランタン様。お店のメニューには『食べることで健康を促進するものではなく、気のおけない友人たちとの楽しい時間が消化を助け、身体をリフレッシュさせ元気を与えてくれる』と明記されております。

「いらっしゃいませ」から「ありがとうございました」まで、心を込めたおもてなしをさせていただくのは、お客様に楽しい時間を過ごしていただく為と譚さんは仰ります。

ご家族やご友人との楽しい時間を長崎出島ワーフの『中国料理 RedLantern』で過ごされてみてはいかがでしょうか。きっとファンになる事間違いなしです。



▲大木祥子&敬介&円香がお邪魔させていただきました！



▲紅く輝くランタンが幻想的です

中国料理
Red Lantern
〒850-0862 長崎市 出島 1-1 出島ワーフ内
095-829-0475
11:30 ~ 14:00(os13:30) 17:30 ~ 21:00(os20:30)
不定休 (お問い合わせください)

