

チャイニーズオーダーブッフェ ディナー

120分制(90分L.O)

2019年夏季メニュー

＜前菜＞

- 1 香 菜 沙 拉 漢方コリアンダーサラダ
- 2 白 油 煮 鶏 蒸し鶏の冷菜
- 3 棒 々 鶏 絲 バンバンザー
- 4 叉 燒 蜜 肉 特製釜焼きチャーシュー
- 5 海 蜇 露 頭 くらげの冷菜(トリュフ味または塩味)
- 6 豆 豉 鮑 魚 鮑の豆豉ソース
- 7 腐 菜 米 捲 野菜の湯葉捲き
- 8 酸 辣 蕃 茄 カラートマトの甘酢漬け

＜海鮮＞

- 9 乾 燒 蝦 仁 海老のチリソース
- 10 酥 炸 蝦 仁 海老のサクサク揚げ
- 11 酥 炸 蟹 爪 カニ爪のアーモンド揚げ
- 12 旬 菜 海 鮮 イカと旬野菜のサッパリ炒め
- 13 生 炒 鮮 貝 鮮帆立のサッパリ炒め

＜鴨＞

- 14 北 京 烤 鴨 特製釜焼き北京ダック
- 15 樟 茶 鴨 子 スモークダック

＜鶏肉＞

- 16 青 腰 鶏 丁 鶏肉とピーマン、カシューナッツの炒め
- 17 脆 皮 煮 鶏 鶏肉のパリパリ窯焼き
- 18 油 淋 子 鶏 ユウリンダー

＜豚肉＞

- 19 黑 醋 里 脊 豚ヒレ肉と旬野菜の黒甘酢スプタ
- 20 糖 醋 里 脊 豚ヒレ肉とフルーツのケチャップ甘酢スプタ
- 21 回 鍋 肉 片 三枚肉とキャベツの甜麵醬炒め
- 22 紅 燒 扣 肉 三枚肉の醤油煮込み 青菜添え

＜牛肉＞

- 23 紅 燒 牛 腩 牛バラ肉とトマトの煮込み
- 24 青 椒 牛 絲 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 25 朝 天 牛 肉 牛肉の四川唐辛子酢炒め

＜素菜＞

- 26 玉 香 茄 子 ナスの酢辛子炒め
- 27 砂 鍋 菠 菜 ホウレン草の土鍋炒め
- 28 干 貝 素 菜 旬野菜の干貝柱炒め
- 29 酥 炸 玉 米 とうもろこしのサクサク揚げ

＜蛋・豆腐＞

- 30 麻 婆 豆 腐 マーボー豆腐
- 31 蟹 肉 炒 蛋 蟹肉入り玉子炒め 甘酢タレ付

＜鍋巴＞

- 32 蝦 仁 鍋 巴 海老入り手作りおこげ(トマト味)
- 33 什 景 鍋 巴 五目手作りおこげ

＜スープ＞

- 34 酸 辣 大 湯 スーラースープ
- 35 粟 米 濃 湯 コーンクリームスープ
- 36 蟹 黄 魚 翅 上海蟹ミソ入りフカヒレスープ

＜麵飯＞

- 37 高 菜 湯 麵 高菜と細切り豚肉入りつゆそば
- 38 酸 辣 湯 麵 スーラータンメン
- 39 素 菜 湯 麵 旬野菜のつゆそば
- 40 正 宗 担 麵 タンタン麵
- 41 麻 婆 拌 麵 マーボー豆腐の和えそば
- 42 什 景 炒 麵 山海幸入り五目餡かけ焼きそば
- 43 冷 豆 乳 担 麵 冷やし豆乳タンタン麵
- 44 蝦 蟹 炒 飯 海老、蟹チャーハン
- 45 什 景 炒 飯 五目チャーハン
- 46 美 味 粽 子 チマキ

＜点心＞

- 47 蝦 仁 蒸 餃 海老蒸しギョーザ(4ヶ)
- 48 特 製 燒 売 特製シュウマイ(2ヶ)
- 49 小 龍 湯 包 ショーロンポウ(4ヶ)
- 50 蓮 菜 饅 頭 ニラ饅頭(2ヶ)
- 51 素 菜 包 野菜饅頭(2ヶ)
- 52 豉 椒 排 骨 豚肉のブラックビーンズ蒸し
- 53 旬 遊 春 卷 特製春捲き(2本)
- 54 葱 香 花 捲 蒸し葱花巻
- 55 雪 花 冰 雪花のかき氷(抹茶・苺・マンゴー)
- 56 杏 仁 豆 腐 特製杏仁豆腐
- 57 西 米 奶 露 タピオカ入りココナッツミルク
- 58 蛋 達 エッグタルト(2ヶ)
- 59 黄 金 麻 球 揚げゴマ団子(2ヶ)
- 60 叉 燒 酥 チャーシューパイ

お子様用メニュー(小学生以下)

牛肉のカレー炒め
蟹爪の揚げ物
蟹肉入りの玉子炒め
コーンスープ
チャーハン(トマト風味)
チマキ
サーモン焼売、海老蒸し餃子
杏仁豆腐、ゴマ団子、エッグタルト

※ 食事には別途、消費税とサービス料13%を頂戴いたします。