CHINESE ORDER BUFFET

チャイニーズオーダーブッフェ（メニュー例）

120分制（90分L.O）／大人 ¥8,000　小学生 ¥4,000

＜前菜＞

1. 香菜沙拉　漢方コリアンダーサラダ
2. 白油童鶏　蒸し鶏の冷菜
3. 棒々鶏絲　バンバンジー
4. 叉焼蜜肉　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 ディナー
7. 腐菜素捲　旬野菜の湯葉捲き
8. 酸辣蕃茄　カラートマトの甘酢漬け

＜海鮮＞

9. 乾焼蝦仁　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　燻製南京ダック

＜鶏肉＞

16. 青腰鶏丁　鶏とピーマン カシューナッツの炒め
17. 脆皮童鶏　鶏のパリパリ窯焼き
18. 油淋子鶏　ユウリンヂー
19. 漢方童鶏　漢方を詰めた鶏のオーブン焼き

＜豚肉＞

20. 黒醋里脊　豚ヒレ肉と旬野菜の黒甘酢スブタ
21. 糖醋里脊　豚ヒレ肉とフルーツの ケチャップ甘酢スブタ
22. 回鍋肉片　三枚肉とキャベツの甜麺醤炒め
23. 紅焼扣肉　三枚肉の醤油煮込み 青菜添え

＜牛肉＞

24. 紅焼牛腩　牛バラ肉とトマトの煮込み
25. 青椒牛絲　牛肉とピーマンの細切り炒め
26. 朝天牛肉　牛肉の四川唐辛子酢炒め

＜素菜＞

27. 玉香茄子　ナスの酢辛子炒め
28. 砂鍋菠菜　ホウレン草の土鍋炒め
29. 干貝素菜　旬野菜の干貝柱炒め

＜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. 栗米濃湯　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

＜麺飯＞

37. 高菜湯麺　高菜と細切り豚肉入りつゆそば
38. 酸辣湯麺　スーラータンメン
39. 素菜湯麺　旬野菜のつゆそば
40. 正宗担麺　タンタン麺
41. 麻婆拌麺　マーボー豆腐の和えそば
42. 什景炒麺　山海幸入り五目餡かけ焼きそば
43. 冷豆乳担々麺　冷やし豆乳タンタン麺
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. 特製焼売　特製シュウマイ（２ヶ）
49. 小龍湯包　ショーロンポウ（4ヶ）
50. 韮菜饅頭　ニラ焼き饅頭（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. 旬遊春巻　特製春捲き（２本）
54. 葱香花捲　蒸し葱花巻
55. 雪花氷　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）

＜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

※料金には別途、消費税とサービス料13％を頂戴いたします。

SHUN YUKI
旬遊記