

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

1月9日(火)～2月29日(木)メニュー

前菜盛り合わせ

碧南人参のムースオマール海老のジュレと共に、旬魚のお刺身を自家製麻辣醬でツナと白菜のセサミマスタードソース和え、鶏肉の香港醤油煮込み

北京ダックカービングサービス

前菜

ミックスグリーンリーフ(ドレッシング2種)
フレッシュベジタブルバー

点心

エビ蒸し餃子、小籠包、あん入り桃饅頭、叉焼饅頭

メイン

エビのチリソース、エビのホットマヨネーズ苺のアクセント、
小柱と野菜の中華風グラタン青梗菜添え
内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚
本場四川麻婆豆腐 又は 白い麻婆豆腐、
彩り野菜の美浜の塩炒め
焼き中華饅頭、揚げエビトースト
香港屋台風焼きそば

梅とジャコの炒飯、豚肉と中華漬物芽菜の香港式土鍋炊き込みご飯
蟹肉入り蕪と平飼い有精卵のとろみスープ、五穀米の中華粥

※限定メニュー

平日・・・鶏肉のカシューナッツ炒め
土日祝日・・・経産和牛サーロインのオイスターソース炒め

デザート

正宗杏仁豆腐、タピオカ入りココナッツミルク、苺のプリュレ、フレッシュストロベリー、
揚げ胡麻団子、馬蹄糕