

# 平日限定 カジュアルオーダーバイキング 王朝の味覚

はじめに“前菜四種盛り合わせ”を人数分ご用意致します。

※90分のオーダー制です。

## シェフのおすすめ

北京ダック

つばめの巢入り上海蟹のスープ

オールドスタイル

和牛経産ロースのオイスターソース炒め

四川麻婆豆腐

小籠包(3個)

## 料理長のおすすめの1品

和牛経産ロースの湯引き 葱油醤油

## スープ

つばめの巢入り蟹肉のスープ

蟹肉入りコーンスープ

## 揚げ物・点心

鶏の唐揚げ(4個)

春巻(1本)

エビ蒸し餃子(4個)

肉焼売(4個)

## メイン

エビのチリソース

エビのホットマヨネーズ

エビの塩味炒め

帆立貝柱のXO醤炒め

香港式旬のお魚の葱生姜蒸し

臨朐山黒酢のスプタ

鶏肉のカシューナッツ炒め

油淋鶏

青菜のガーリック炒め

色々野菜の蟹肉あんかけ

広東麻婆豆腐

## 麺 飯

エビとチャーシューのチャーハン

蟹肉とレタスのチャーハン

蟹肉入りあんかけチャーハン

担々麺

葱スープそば

五目あんかけ焼きそば

黄二郎入り香港風焼きそば

## デザート

杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツミルク

揚げゴマ団子

エッグタルト