

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

3月1日(金)～4月24日(水)メニュー

前 菜

前菜盛り合わせ

旬魚のお刺身を自家製麻辣醬で、クラゲの和え物、サラダチキンの胡麻ソース、竹の子と隠元豆の桜エビ炒め

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

北京ダックカービングサービス

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

鮪カマのオープン焼き 毛沢東スパイスで

内堀醸造 臨朐山黒酢の酢豚

四川麻婆豆腐

彩り野菜の美浜の塩炒め

春巻き

中国サラミとキノコの土鍋炊き込みご飯

香港屋台風焼きそば

桜エビと青海苔の炒飯

35year Memorial上海蟹の蟹玉子味噌スープ オールドスタイル

十五穀米の中華粥

愛ひとつぶ

※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BBQソース炒め

デ ザ ー ト

正宗杏仁豆腐、タピオカ入り苺ミルク、苺のブリュレ、フレッシュストロベリー、揚げ胡麻団子、馬來糕