# 中国料理「王朝」ランチビュッフェ

**6月27日(木)～9月4日(水)メニュー**

## 前　菜

豚肉しゃぶサラダ仕立て

棒棒鶏

豆鰺の甘酢漬け

青搾菜と茄子の和え物

ミックスベジタブル　ドレッシング1種、コンデュメント2種

北京ダック

## 点　心

小籠包、エビ蒸し餃子、チャーシュー饅頭、あん入り桃饅頭、カボチャ饅頭、

## メ　イ　ン

エビのホットマヨネーズ

エビのチリソース

白身魚の毛沢東スパイス炒め

昔ながらの赤い酢豚

四川麻婆豆腐

放飼い有精卵のかに玉

彩り野菜の美浜の塩炒め

椎茸と慈姑入り鶏肉の湯葉巻き上げ

五目あんかけおこげ

シンガポール風カレービーフン

放飼い有精卵を使った揚州炒飯

黎シェフ特製濃厚コーンスープ

十五穀米の中華粥

愛ひとつぶ

※限定メニュー

平日・・・鶏肉の八丁味噌炒め

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、タピオカ入りココナッツミルク、キウイのテリーヌゼリー、

台湾パイナップルケーキ、揚げ胡麻団子