

「王朝の味覚」 オーダーバイキング

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。

スープ

蟹肉入りコーンスープ

つばめの巢入り上海蟹のスープ
オールドスタイル

揚げ物・点心

春巻

錦爽どりの唐揚げ（4個入り）

エビ蒸し餃子（4個入り）

小籠包（3個入り）

肉焼売（4個入り）

メイン - 海鮮

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

香港式旬魚の葱生姜蒸し

メイン -肉・野菜・豆腐

北京ダック

錦爽どりの油淋鶏

和牛経産ロースのオイスターソース炒め

昔ながらの赤い酢豚

内堀醸造 臨醐山黒酢の酢豚

錦爽どりのカシューナッツ炒め

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

四川麻婆豆腐

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

蟹肉あんかけチャーハン

葱スープそば

王朝特製担々麺

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

餡入り桃饅頭

カボチャ餡入り饅頭