

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

9月5日(木)～11月6日(水)メニュー

【前菜】

イカと色々野菜の紅油ソース和え

香港風鶏肉の醤油煮込み

金木犀香る薩摩芋のレモン煮 カシューナッツクリームを添えて

ブロッコリーとキノコのマレーシア風サラダ

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、魚入り餃子、翡翠餃子、桃饅、カボチャ饅頭、エビ蒸し餃子(土日祝)

【メイン】

エビのホットマヨネーズ ラズベリーのアクセント

エビのチリソース

白身魚の老干媽豆豉辣椒炒め

岐阜県八百津町内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚 秋野菜を添えて

四川麻婆豆腐

放飼い卵を使った台湾式卵焼き

彩り野菜の美浜の塩炒め

五目あんかけおこげ

上海風焼きそば

放飼い卵を使った高菜の炒飯

エビ玉子入りエノキとなめこのスープ

五穀米の中華粥

愛ひとつぶ

※限定メニュー

平日・・・鶏肉のオープン焼き XO醤と葱の香り豊かに

揚げ春巻き

土日祝日・・・経産和牛サーロインのオイスターソース炒め

エビのトースト揚げスイートチリマヨネーズ

【デザート】

正宗杏仁豆腐、タピオカ入りマロンココナッツミルク、梨のパパロア、えごまの月餅、揚げ胡麻団子