

# 「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

ツバメの巣入り上海蟹のスープ  
オールドスタイル

## 揚げ物・点心

春巻（1本）

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

昔ながらの甘酢の酢豚

岐阜県八百津町 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炒飯

蟹肉とレタスの炒飯

蟹肉あんかけ炒飯

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

香港式亀ゼリー

揚げ胡麻団子

餡入り桃饅頭

カボチャ餡入り饅頭

# 「王朝の味覚」プレミアムオーダーバイキング

※鮑の姿煮込み、本場四川式ロブスターのチリソースは、お一人様1回限りのご注文となります。

\* この印のメニューはプレミアムオーダーバイキング限定のメニューです。

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。

## 前 菜

\* 四種盛り合わせ

（**窯焼きチャーシュー、蒸し鶏の胡麻ソース**  
クラゲの和え物、野菜の甘酢漬け

\* 窯焼きチャーシュー

\* 蒸し鶏の二種ソース

\* クラゲの和え物

\* 野菜の甘酢漬け

\* ピータン

\* 海の幸のサラダ ガスパッチョソース

北京ダック

## スープ

ツバメの巣入り上海蟹のスープ  
オールドスタイル

\* ツバメの巣入り蟹肉のスープ

蟹肉入りコーンスープ

## メイン-海鮮

\* 鮑の姿煮込み

\* 本場四川式ロブスターのチリソース

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

\* 放し飼いの卵とエビのニラ入りオムレツ

帆立貝柱のXO醤炒め

香港式旬魚の葱生姜蒸し

## メイン-肉

和牛経産ロースのオイスターソース炒め

\* 和牛経産ロースの湯引き 葱油醤油

昔ながらの甘酢の酢豚

錦爽どりのカシューナッツ炒め

錦爽どりの油淋鶏

岐阜県八百津町 内堀醸造  
臨朐山黒酢の酢豚

## メイン-野菜・豆腐

\* 青菜の塩味炒め

青菜のガーリック炒め

色々野菜の蟹肉あんかけ

四川麻婆豆腐

広東麻婆豆腐

## 揚げ物・点心

春巻 (1本)

\* 蟹爪の揚げ物 (1本)

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)

## 麺・飯

エビとチャーシューの炒飯

蟹肉とレタスの炒飯

蟹肉入りあんかけ炒飯

葱スープそば

\* 五目あんかけ焼きそば

黄ニラ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

香港式亀ゼリー

\* 仙草ゼリー

揚げ胡麻団子

\* エッグタルト

餡入り桃饅頭

カボチャ餡入り饅頭