

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

【前菜】

王朝特製釜焼き叉焼

鶏肉と小松菜の自家製XO醤和え

白菜の辛子酢漬けとツナの和え物

厚揚げと春菊のサラダ仕立て ピータンドレッシングと合わせて

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 魚餃子 翡翠餃子 叉焼饅頭 桃饅頭(土日祝)

【メイン】

エビのホットマヨネーズ2種仕立て フレッシュフルーツストロベリーとローストアーモンド

エビのチリソース

イカと春雨のガーリック風味蒸し

岐阜県八百津町内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚 冬野菜を添えて

四川麻婆豆腐

豚バラ肉と春日井きくらげの放し飼い卵炒め

彩り野菜の美浜の塩炒め

うずら卵入り五目あんかけおこげ

ダックと黄ニラの香港風焼きそば

台湾腸詰め入り炒飯

旬の上海蟹入りスープ オールドスタイル

五穀米の中華粥

愛ひとつぶ

※限定メニュー

平日・・・錦爽どりの中国スパイス炒め

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

中華風ピロシキ

【デザート】

正宗杏仁豆腐、タピオカ入り青りんごのココナッツミルク、陳皮香るチョコレートブリュレ

プーアル茶のチャンククッキー(土日祝エッグタルト)、揚げ胡麻団子