

「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
）

新春を彩る中華風お刺身

* 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
臨醐山黒酢の酢豚

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