

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

3月13日(木)～5月14日(水)

平日:大人 6,500円 / 子供(6歳～12歳) 3,000円 / 子供(0～5歳)無料
土日祝:大人 7,500円 / 子供(6歳～12歳) 4,000円 / 子供(0～5歳)無料

【前菜】

北京ダック

王朝特製窯焼きチャーシュー

蒸し鶏のスパイスニラソース

鱈の甘酢漬け

新玉ねぎと帆立貝の豆腐花 生姜のシロップで

フレッシュベジタブル

季節のドレッシング

【点心】

小籠包、エビ蒸し餃子、翡翠餃子、チャーシュー饅頭、中華ちまき 餡入り桃饅頭

【メイン】

エビのチリソース エビのホットマヨネーズ フレッシュストロベリーとピスタチオと共に

台湾大鶏排

四川麻婆豆腐

彩り野菜の美浜の塩炒め

春キャベツと‘岡崎八丁味噌の回鍋肉

うずら卵ときくらげの餡かけおこげ

浅蛸と春玉葱の焼きビーフン

桜エビと浜名湖産青海苔の炒飯

水餃子 胡麻ソース

放し飼いの卵とトマトのとろみスープ

緑豆入り中華粥

愛ひとつぶ

※限定メニュー

平日・・・イカ入りネギ焼き、錦爽どりのカシューナッツ炒め

土日祝日・・・エビのトースト揚げ、経産和牛サーロインのBBQソース炒め

【デザート】

正宗木桶杏仁豆腐、桜ミルクようかん、

フレッシュストロベリー、沙琪瑪(土日祝エッグタルト)、揚げ胡麻団子