

「王朝の味覚」オーダーバイキング

大人 12,000円 / 子供(6歳~12歳)6,000円 / 0~5歳は無料

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

つばめの巣入り上海蟹のスープ
オールドスタイル

放し飼いや卵とトマトのとろみスープ

メイン - 海鮮

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共に エビの塩味炒め

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

鰯の甘酢漬け

和牛経産のオイスターソース炒め

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

四川麻婆豆腐

広東麻婆豆腐

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

黄ニラ入り香港風焼きそば

葱スープそば

桜エビと浜名湖産青海苔の炒飯

王朝特製担々麺

揚げ物・点心

春巻

中華ちまき

錦爽どりの油淋鶏

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)

チャーシュー饅頭 (4個入り)

デザート

杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツミルク

揚げ胡麻団子

香港式亀ゼリー

餡入り桃饅頭

「王朝の味覚」プレミアムオーダーバイキング

大人 16,500円 / 子供(6歳~12歳)8,000円 / 0~5歳は無料

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

海の幸のサラダ 特製ドレッシング

鱈の甘酢漬け

北京ダック

ピータン

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

エビのホットマヨネーズ フレッシュストロベリーと共に

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-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

広東麻婆豆腐

四川麻婆豆腐

麺・飯

桜エビと浜名湖産青海苔の炒飯

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

黄ニラ入り香港風焼きそば

浜名湖産 生青海苔入り中華粥

王朝特製担々麺

葱スープそば

スープ

蟹肉入りコーンスープ

ツバメの巣入り蟹肉のスープ

ツバメの巣入り上海蟹のスープ
オールドスタイル

放し飼いや卵とトマトのトロみスープ

メイン-肉

和牛経産のオイスターソース炒め

和牛経産の湯引き 葱油醤油

甘酢の酢豚

錦爽どりのカシューナッツ炒め

岐阜県八百津町内堀醸造

臨醐山黒酢の酢豚

揚げ物・点心

春巻

中華ちまき

蟹爪の揚げ物 (1本)

錦爽どりの油淋鶏

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)

チャーシュー饅頭 (4個入り)

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

エッグタルト

餡入り桃饅頭