

「王朝の味覚」

オーダーバイキング

期間限定 秋のシェフスペシャル

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

豚耳の中国醤油煮とフレッシュセロリの和え物
サスティナブルサーモンの中華風シーザーサラダ
ししゃもと旬のキノコのマレーシア風
四川風よだれ鶏 香味ソース

メイン - 海鮮

エビの山葵マヨネーズソース
飛び子のアクセント
エビのチリソース煮込み
エビのホットマヨネーズ
エビの美浜の塩炒め
香港式旬魚の葱生姜蒸し 特製醤油と共に

メイン - 肉・野菜・豆腐

名物北京ダック 法蓮草のクレープと共に
和牛経産サーロインのオイスターソース炒め
彩り野菜の美浜の塩炒め
昔ながらの赤酢の酢豚
岐阜県八百津町 内堀醸造
臨醐山黒酢の酢豚
愛知県産錦爽どりのカシューナッツ炒め
季節の青菜のガーリック炒め
痺れる山椒入り四川麻婆豆腐
牛肉入り広東麻婆豆腐

麺・飯

ポルチーニ茸の中華粥
粗挽き豚肉と芽菜の炒飯
エビと窯焼きチャーシューの炒飯
蟹肉とレタスのあっさり炒飯
蟹肉あんかけ炒飯淡雪仕立て
香港屋台風黄韭入り焼きそば
細切り葱の上湯汁そば
特製香港担々麺

スープ

蟹肉入りコーンスープ
細切りダックと色々キノコのとろみスープ

揚げ物・点心

サクサク揚げ春巻 (1本)
愛知県産錦爽どりの油淋鶏
ぶりぶりエビ蒸し餃子 (4個入り)
肉汁溢れる小籠包 (3個入り)
ふっくら蒸しチャーシュー饅頭 (1個)
豚肉入り中華ちまき (1個)
餡入り桃饅頭 (1個)

デザート

薩摩芋タピオカココナッツミルク
香港名物 亀ゼリー
フルーツ入り杏仁豆腐
タピオカ入りココナッツミルク
サクサク揚げゴマ団子
中国茶のチャングクッキー
あん入り桃饅頭

「王朝の味覚」

プレミアムオーダーバイキング

期間限定 秋のシェフスペシャル

※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。

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

愛知県産豚肉の窯焼きチャーシュー

愛知県産錦爽どりの胡麻ソース

クラゲの和え物、彩り野菜の甘酢漬け

豚耳の中国醤油煮とフレッシュセロリの和え物

サスティナブルサーモンの中華風シーザーサラダ

ししゃもと旬のキノコのマレーシア風

四川風よだれ鶏 香味ソース

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

野菜甘酢漬け

ピータン 特製醤油を添えて

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

細切りダックと色々キノコのとりみスープ

メイン-海鮮

鮑の姿煮 土鍋煮込み

本場四川式ロブスターのチリソース

エビの山葵マヨネーズソース 飛び子のアクセント

エビのチリソース煮込み

エビのホットマヨネーズ

エビの美浜の塩炒め

帆立貝柱の自家製XO醤炒め

香港式旬魚の葱生姜蒸し 特製醤油と共に

メイン-肉

名物北京ダック 法蓮草のクレープと共に

和牛経産サーロインのオイスターソース炒め

昔ながらの赤酢の酢豚

岐阜県八百津町 内堀醸造

臨醐山黒酢の酢豚

愛知県産錦爽どりのカシューナッツ炒め

メイン-野菜・豆腐

彩り野菜の美浜の塩炒め

季節の青菜の塩味炒め

季節の青菜のガーリック炒め

痺れる山椒入り四川麻婆豆腐

牛肉入り広東麻婆豆腐

揚げ物・点心

サクサク揚げ春巻 (1本)

蟹爪肉とエビの揚げ物 (1本)

愛知県産錦爽どりの油淋鶏

ぶりぶりエビ蒸し餃子 (4個入り)

肉汁溢れる小籠包 (3個入り)

王朝伝統の広東焼売 (4個入り)

ふっくら蒸し叉焼饅頭 (1個)

豚肉入り中華ちまき (1個)

餡入り桃饅頭 (1個)

麺・飯

ポルチーニ茸の中華粥

粗挽き豚肉と芽菜の炒飯

エビと窯焼きチャーシューの炒飯

蟹肉とレタスのあっさり炒飯

蟹肉あんかけ炒飯 淡雪仕立て

香港屋台風黄韭入り焼きそば

細切り葱の上湯汁そば

特製香港担々麺

デザート

薩摩芋タピオカココナッツミルク

香港名物 亀ゼリー

フルーツ入り杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツミルク

サクサク揚げゴマ団子

マカオ名物エッグタルト

あん入り桃饅頭

中国茶のチャンククッキー