

# 中国料理「王朝」ランチビュッフェ

11月6日(木)～12月29日(月)

平日:大人 6,500 円 / 子供(6歳～12歳) 3,250 円 / 子供(0～5歳)無料  
土日祝:大人 7,500 円 / 子供(6歳～12歳) 3,750 円 / 子供(0～5歳)無料

( 土日祝日限定メニュー  
鮑と貝柱入り中華風グラタン  
関ヶ原たまり醤油を使ったブラックラーメン )

## 【北京ダックカービングサービス】

5種類のコンデュメント 香港式・シンガポール式 2種類の味噌

## 【前菜】

クラゲと木耳の和え物  
海の幸とモッツアレラチーズの紅油ソース  
ピリ辛ネギ叉焼  
蒸し鶏の辛味胡麻ソース  
色々大根をピータンドレッシングで  
台湾サラミと春菊のサラダ パルミジャーノの白雪仕立て  
豆腐ヌードルとメークインのレモンペッパー風味  
極太メンマと豆もやしのナムル風

## 【点心】

小籠包、エビ蒸し餃子、韭菜入りの蒸し肉餃子、広東焼売

## 【メイン】

エビのチリソース  
エビのホットマヨネーズ 練乳マヨネーズと明太マヨネーズで  
香港名物牛バラ肉のココナッツカレー煮込み  
NY 発オレンジチキン  
シンガポール名物 ラディッシュケーキと放し飼いの炒め物  
四川麻婆豆腐 おとうふ工房いしかわ「至高のもめん」で  
ベジタリアン春巻き  
彩り野菜の美浜の塩炒め  
彩り野菜のスチーム ナンブラー香る葱油醤油で  
うずら卵と木耳の餡かけ おこげと共に  
香港屋台風焼きそば  
平飼いの卵を使った高菜の炒飯  
シンガポール名物 肉骨茶 バクテースープ  
北京ダック入り中華粥  
あいちのかおり

## 【デザート】

正宗木桶杏仁豆腐、みかん入りタピオカココナッツミルク、香港名物鴛鴦茶のムース  
柚子香るマレーシア風カステラ、揚げ胡麻団子、中国茶のチャंकクッキー、ライチ