

「王朝の味覚」 オーダーバイキング

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。

★は期間限定シェフスペシャルメニューです。

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

★ピリ辛ネギチャーシュー

★蒸し鶏の辛味胡麻ソース

★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

メイン - 海鮮

★エビのホット明太子マヨネーズ

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

★名物北京ダック 法蓮草のクレープで

★和牛経産サーロインのオイスターソース炒め

★NY発オレンジチキン

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

麺・飯

★特製香港担々麺

★平飼い卵を使った高菜の炒飯

★北京ダック入り中華粥

エビと窯焼き叉焼の炒飯

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

スープ

ツバメの巣入り蟹肉のスープ

蟹肉入りコーンスープ

揚げ物・点心

サクサク揚げ春巻

愛知県産錦爽どりの油淋鶏

ぶりぶりエビ蒸し餃子

肉汁溢れる小籠包

餡入り桃饅頭

野菜・豆腐

★彩り野菜の美浜の塩炒め

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

デザート

★みかん入りタピオカココナッツミルク

★中国茶のチャंकクッキー

フルーツ入り杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツミルク

サクサク揚げ胡麻団子

「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。

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

★ピリ辛ネギチャーシュー

★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

★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

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と葱生姜のソース

クラゲの和え物

彩り野菜の甘酢漬け

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

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

★エビのホット明太子マヨネーズ

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

★NY発オレンジチキン

★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

★王朝伝統の広東焼売

サクサク揚げ春巻

蟹爪肉とエビの揚げ物

愛知県産錦爽どりの油淋鶏

ぶりぶりエビ蒸し餃子

肉汁溢れる小籠包

餡入り桃饅頭

麺・飯

★特製香港担々麺

★平飼い卵を使った高菜の炒飯

★北京ダック入り中華粥

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

デザート

★みかん入りタピオカコナッツミルク

★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

★塩卵入り揚げ胡麻団子

★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

中国茶のチャンククッキー

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。

★は期間限定シェフスペシャルメニューです。