

# 「王朝の味覚」 オーダーバイキング

～古往今来～

37年の歴代人気メニュー37品を存分にお楽しみください

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

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

## メイン - 海鮮

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  
香港式旬魚の葱姜蒸し 特製醤油と共に  
イカとレタスの湯引き 特製醤油で

## メイン - 肉

名物北京ダック  
牛ヒレ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

## 麺・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  
五目あんかけ焼きそば  
細切り葱の上湯汁そば  
特製香港担々麺  
青海苔入り中華粥

## 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  
蟹肉入りコーンスープ  
黒酢酸辣湯

## 揚げ物・点心

特製ダレの油淋鶏  
サクサク揚げ春巻 (1本)  
ぷりぷりエビ蒸し餃子 (4個入り)  
肉汁溢れる小籠包 (3個入り)  
餡入り桃饅頭(1個)  
カボチャ饅頭(1個)

## メイン - 野菜・豆腐

季節の青菜のガーリック炒め  
彩り野菜の美浜の塩炒め  
痺れる山椒入り四川麻婆豆腐  
牛肉入り広東麻婆豆腐  
蟹肉入り煮込み豆腐

## デザート

フルーツ入り杏仁豆腐  
タピオカココナッツミルク  
マンゴープリン  
サクサク揚げゴマ団子  
中国茶のチャンクッキー

# 「王朝の味覚」 プレミアムオーダーバイキング

～温故知新～

37年の歴代人気メニューとプレミアムなシェフおすすめの料理をお楽しみいただけます

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。

※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

鯨平の中華風お刺身

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怪味胡麻ソース

愛知県産錦爽どりの葱生姜ソース

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

蟹肉入りコーンスープ

黒酢酸辣湯

## メイン-海鮮

姿鮑と冬菇椎茸の土鍋煮込み

鮑と貝柱入り中華風グラタン

ロブスターのチリソース煮込み 姿仕立て

エビのチリソース煮込み

エビのホットマヨネーズソース

エビのホットマヨネーズ 苺と共に

エビの美浜の塩炒め

香港式旬魚の葱生姜蒸し 特製醤油で

帆立貝柱の自家製XO醬炒め

## メイン-肉

牛サーロインの湯引き 葱油醤油で

牛ヒレのオイスターソース炒め

昔ながらの赤いスプタ

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

特製ダレの油淋鶏

## 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

蟹肉入り煮込み豆腐

## 揚げ物・点心

蟹爪肉とエビすり身の揚げ物

サクサク揚げ春巻

王朝名物広東焼売

トリュフ入り小籠包

肉汁溢れる小籠包

ぷりぷりエビ蒸し餃子

あん入り桃饅頭

カボチャ饅頭

## 麺・飯

窯焼き叉焼と法蓮草の炒飯

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

干し貝柱入り中華粥

青海苔入り中華粥

特製香港担々麺

## デザート

豆乳入りプルプル杏仁豆腐

マンゴープリン

タピオカ入りココナッツミルク

サクサク揚げゴマ団子

カスタードと塩卵の新感覚ゴマ団子

マカオ名物エッグタルト

中国茶のチャンククッキー