

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

1月5日(月)～3月11日(水)

～土日祝日限定メニュー～

王朝名物 鮑と貝柱入り中華風グラタン ※お1人様一回限り
王朝名物 海老と豚肉の広東風焼売

【前菜】

- ・特製窯焼き叉焼
- ・香港式蒸し鶏 フィッシュソースと共に
- ・紅白野菜とクラゲの和え物 柚子の香り
- ・ムール貝の中華風マリネ
- ・ワカサギときのこの南蛮漬け
- ・カリフラワーのロースト ナッツと豆鼓のソース
- ・人参香味サラダ
- ・豆腐とナッツの白和え風

【メイン】

- ・エビのチリソース
- ・エビのホットマヨネーズ 練乳マヨネーズと苺マヨネーズで
- ・平飼卵を使った中華風茶碗蒸し 海鮮上湯ソースで
- ・四川麻婆豆腐 おとうふ工房いしかわ「至高のもめん」
- ・香港名物“海老パン”チリマヨネーズと共に
- ・彩り野菜の美浜の塩炒め
- ・彩り野菜のスチーム ナンプラー香る葱油醬油で
- ・国産オイスターソースを効かせた具沢山あんかけ
サクサクおこげと共に
- ・ほうれん草と叉焼の炒飯
- ・柚子香る牛肉と放し飼卵のトロみスープ
- ・あいちのかおり

【ライブステーション】

- ・北京ダックカービングサービス
- ・王朝風麻辣湯

【点心】

- ・トリュフ入り小籠包
- ・エビ蒸し餃子
- ・韭菜入りの蒸し肉餃子
- ・カボチャ饅頭

【デザート】

- ・正宗木桶絹ごし杏仁豆腐、
- ・苺のタピオカココナッツミルク
- ・陳皮入りマレーシア風カステラ 金柑のアクセント
- ・揚げ胡麻団子
- ・中国茶のチャンククッキー
- ・フレッシュストロベリー

～ヒルトンパストリー特製～

- ・フレッシュストロベリータルト
- ・あまおう苺ロールケーキ

【ローテーションメニュー①】

1/5～1/27 & 2/19～3/11

- ・鶏肉と椎茸の葱生姜蒸し
- ・岐阜県八百津町内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚
- ・香港屋台風焼きそば
- ・北京ダック入り中華粥

【ローテーションメニュー②】

1/28～2/18

- ・香港式クリスピーチキン
- ・昔ながらの赤い王朝酢豚
- ・台湾屋台風焼き米粉
- ・青海苔入り中華粥