

「王朝の味覚」 お正月期間限定オーダーバイキング

乾杯シャンパン付き

※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。

シェフスペシャル

新春を彩る鯛平の中華風お刺身

北京ダック

ツバメの巣入り上海蟹のスープ
オールドスタイル

姿鮑と冬菇椎茸の土鍋煮込み

本場四川式ロブスターのチリソース

和牛経産ロースのオイスターソース炒め

岐阜県八百津町 内堀醸造
臨醐山黒酢の酢豚

痺れる山椒入り四川麻婆豆腐 おとうふ工房
いしかわ「至高のもめん」で

彩り野菜の美浜の塩炒め

特製香港担々麺

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

ツバメの巣入り蟹肉のスープ

蟹肉入りコーンスープ

メイン-肉

昔ながらの赤いスプタ

愛知県産錦爽どりのカシューナッツ炒め

愛知県産錦爽どりの油淋鶏

メイン-海鮮

エビのチリソース

エビのホットマヨネーズ

エビの塩味炒め

帆立貝柱の自家製XO醤炒め

香港式旬魚の生姜蒸し

メイン-野菜・豆腐

青菜の塩味炒め

青菜のガーリック炒め

色々野菜の蟹肉あんかけ

牛肉入り広東麻婆豆腐

揚げ物・点心

サクサク揚げ春巻

蟹爪肉とエビの揚げ物

ぶりぶりエビ蒸し餃子

肉汁溢れる小籠包

王朝伝統の広東焼売

桃饅頭

カボチャ餡饅頭

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

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

フルーツ入り杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツミルク

仙草ゼリー

サクサク揚げゴマ団子

マカオ名物エッグタルト