

～お正月期間限定～

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

2025 年 12 月 30 日(火)～2026 年 1 月 4 日(日)
大人 9,800 円 / 子供(6 歳～12 歳) 4,900 円 / 子供(0～5 歳)無料
乾杯スパークリングワイン付き

お 1 人様 1 回限り
姿鮑と花椎茸のオイスターソース煮込み 土鍋仕立て

【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】

窯焼き叉焼
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
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、豚肉焼売、桃饅頭

【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子マヨネーズで
香港名物 牛バラ肉のココナッツカレー煮込み
平飼卵のかに玉あんかけ
四川麻婆豆腐 おとうふ工房いしかわ「至高のもめん」で
蟹爪肉と海老すり身の揚げ物
揚げ春巻き
彩り野菜の美浜の塩炒め
うずら卵と木耳の餡かけ サクサク おこげと共に
香港屋台風焼きそば
平飼卵を使った高菜の炒飯
上海蟹と蟹肉のスープ オールドスタイル
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 亀ゼリー
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