

中国料理「王朝」ランチビュッフェ

3月12日（木）～5月14日（木）

～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
フレッシュストロベリータルト

【前菜】

- ・鰹の炙り焼き 中華ドレッシング
- ・愛知県産春キャベツの中華風コールスロー
- ・蒸し鶏のスパイシーニラソース
- ・王朝名物窯焼き叉焼
- ・アサリとクレソンの冷製ビーフン
パルミジャーノのアクセント
- ・ひじきとミックスビーンズのサラダ
- ・ピータンタルタルのスティックサラダ
- ・春たけのこのマレー風和え物

【ライブステーション】

- ・北京ダックカービングサービス
- ・王朝名物香港式担々麺

【点心】

- ・三色小籠包

【デザート】

- ・正宗木桶杏仁豆腐
- ・苺のタピオカココナッツミルク
- ・マンゴープリン
- ・揚げ胡麻団子
- ・フレッシュストロベリー
- ・あまおう苺ロールケーキ

【メイン】

- ・エビのチリソース
- ・エビのホット苺マヨネーズ
- ・アサリの豆鼓ソース煮込み
- ・四川麻婆豆腐
- ・岡崎八丁味噌で作る愛知県産春キャベツの回鍋肉
- ・桜エビ入り焼き大根餅
- ・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醤油で
- ・気仙沼オイスターソースで作る春タケノコと
うずら卵のあんかけ サクサクおこげと共に
- ・アサリと春玉ねぎの塩焼きそば
- ・桜海老と浜名湖産青海苔の炒飯
- ・搾菜と鶏肉だんごのクリアースープ
- ・あいちのかおり

【ローテーションメニュー】

3月12日～4月1日、4月23日～5月13日

- ・黒酢の酢豚
- ・碧南人参の中華粥
- ・かぼちゃ饅頭

4月2日～4月22日

- ・昔ながらの赤い王朝酢豚
- ・浜名湖産青海苔の中華粥
- ・あん入り桃饅頭