



「王朝の味覚」 オーダーバイキング ～古往今来～

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。
37年の歴代人気メニューに加え
季節のシェフおすすめメニューを存分にお楽しみください。

シェフスペシャル

- 王朝名物北京ダック 法蓮草のクレープで
- ツバメの巣入り蟹肉のスープ
- サクサクマイヤーレモンチキン
- 篠島しらすと豊橋大葉の炒飯
- 王朝名物香港式担々麺
- 抹茶タピオカココナッツミルク
- マイヤーレモンクッキー

前菜

- 王朝特製冷菜盛り合わせ

スープ

- 蟹肉入りコーンスープ
- 黒酢酸辣湯

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
- 香港式旬魚の葱生姜蒸し 特製醤油と共に

メイン - 肉

- 牛ヒレのオイスターソース炒め
- 黒酢の酢豚
- 昔ながらの赤酢の酢豚
- 鶏肉のカシューナッツ炒め

メイン - 野菜・豆腐

- 季節の青菜のガーリック炒め
- 季節の青菜の美浜の塩炒め
- 彩り野菜の美浜の塩炒め
- 牛肉入り広東麻婆豆腐
- 山椒香る四川麻婆豆腐

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)

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
- 香港屋台風黄蕪入り焼きそば
- 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
- マンゴープリン
- サクサク揚げゴマ団子
- あん入り桃饅頭

「王朝の味覚」 プレミアムオーダーバイキング ～温故知新～

姿鮑と冬菇椎茸の土鍋煮込み、ロブスターのチリソース煮込み姿仕立ては
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。
37年の歴代人気メニューと季節のシェフおすすめメニュー
新たなプレミアムな料理をお楽しみいただけます。

シェフスペシャル

- 王朝名物北京ダック
法蓮草のクレープで
- 麻辣風味の新じゃがポテトサラダ
- 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
- ロブスターのチリソース煮込み
姿仕立て
- 蟹爪肉とエビすり身の揚げ物(1本)
- 王朝名物広東焼売 (4個入り)
- サクサクマイヤーレモンチキン
- 篠島しらすと豊橋大葉の炒飯
- 王朝名物香港式担々麺
- 抹茶タピオカココナッツミルク
- カスタードと塩卵の新感覚ゴマ団子
- マイヤーレモンクッキー

前菜

- 前菜四種の盛り合わせ
- クラゲの和え物
- 王朝名物窯焼きチャーシュー
- 蒸し鶏の怪味胡麻ソース
- 蒸し鶏の葱生姜ソース
- 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
- 黒酢酸辣湯

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ソース
- 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
- イカとレタスの湯引き 葱油醤油で
- 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
- 昔ながらの赤い酢豚
- 黒酢の酢豚
- 鶏肉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
- 季節の青菜の美浜の塩炒め
- 季節の青菜のガーリック炒め
- 山椒香る四川麻婆豆腐
- 牛肉入り広東麻婆豆腐

揚げ物・点心

- サクサク揚げ春巻 (1本)
- 肉汁溢れる小籠包 (3個入り)
- ぷりぷりエビ蒸し餃子 (4個入り)

麺・飯

- エビと叉焼の炒飯
- 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
- 香港屋台風黄蕪入り焼きそば
- 細切り葱の上湯汁そば
- 季節の中華粥

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
- マカオ名物エッグタルト
- あん入り桃饅頭 (1個)