

新春 オールユーキャンイートディナー

お好きなだけお召し上がりください

前菜

- 1 前菜四種盛り合わせ

スープ

- 2 コーンスープ
3 海の幸入り 酸味スープ ㊟

点心

- 4 小籠包 ㊟
5 山海の幸入り春巻
6 腸詰め入り大根もち
7 豚肉とキャベツの焼き餃子
8 蕪と海老の焼き饅頭
9 海老蒸し餃子
10 コラーゲン水餃子
11 海の幸入り焼売
12 豚肉の旨み焼売
13 スペアリの黒豆ソース蒸し
14 豚肉饅頭
15 中華ちまき

海鮮

- 16 上海蟹と小海老の煮込み ㊟
17 小海老と烏賊のチリソース煮込み
18 小海老のマヨネーズ和え
19 小海老と野菜の炒め
20 大海老のチリソース煮込み
21 大海老の黒豆ソース炒め
22 大海老のピリ辛ソース炒め
23 帆立貝と野菜の炒め
24 帆立貝の黒豆ソース炒め
25 蟹と卵のやわらか炒め
26 上海蟹と春雨のパイ包み焼き ㊟

お正月メニュー

鮑のクリーム煮込み
オマール海老のチリソース煮込み

※お正月メニューにつきましては
お1人様一品とさせていただきます。

肉

- 27 国産鶏と野菜の煮込み ㊟
28 国産鶏の唐揚げ
29 油淋鶏 国産鶏の葱ソース
30 国産鶏とカシューナッツの炒め
31 酢豚
32 豚肉の黒酢風味 サラダ仕立て
33 豚肉とキャベツの味噌炒め
34 牛肉とピーマンの細切り炒め
35 牛肉の細切りと野菜の塩炒め
36 牛肉と柚子の蒸し団子 オイスターソースがけ
37 牛すじ肉の煮込み ㊟

北京ダック ※お一人様6本までご用意いたします。

豆腐・野菜

- 38 青菜のあっさり塩炒め
39 青菜のクリーム煮込み
40 四川風 麻婆豆腐 ㊟

麺・飯

- 41 叉焼入り炒飯
42 上海焼きそば
43 蕪汁そば
44 四川風 香辣担担麵 ㊟
45 汁なし担担麵
46 フォアグラの煎り焼き丼 ㊟

デザート

- 47 二種類の杏仁豆腐
48 果肉入りマンゴープリン
49 あんまん
50 本日のアイスクリーム
51 本日のシャーベット
52 本日の甘点心

㊟ New year dish
㊟ Signature dish