

Weekend All-You-Can-Eat Dinner

ウィークエンド 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
- 2 本日の前菜

スープ

- 3 本日のスープ
- 4 コーンスープ
- 5 海の幸入り 酸味スープ ㊟

点心

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

海鮮

- 19 本日の海鮮料理
- 20 本日の魚料理
- 21 小海老と烏賊のチリソース煮込み
- 22 小海老のマヨネーズ和え
- 23 小海老と野菜の炒め
- 24 大海老のチリソース煮込み(二尾)
- 25 大海老の黒豆ソース炒め(二尾)
- 26 大海老のピリ辛ソース炒め(二尾)
- 27 帆立貝と野菜の炒め
- 28 帆立貝の黒豆ソース炒め
- 29 蟹と卵のやわらか炒め

北京ダック ※お一人様6本までご用意いたします。

料理長お薦めアラカルト

なまこの醤油煮込み
 鮑のクリーム煮込み
 鮑のオイスターソース煮込み

肉

- 30 本日の肉料理
- 31 本日の料理長お薦め料理
- 32 国産鶏の唐揚げ
- 33 油淋鶏 国産鶏の葱ソース
- 34 国産鶏とカシューナッツの炒め
- 35 酢豚
- 36 豚肉の黒酢風味 サラダ仕立て
- 37 豚肉とキャベツの味噌炒め
- 38 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 39 牛肉の細切りと野菜の塩炒め
- 40 牛肉と柚子の蒸し団子 オイスターソースがけ

豆腐・野菜

- 41 青菜のあっさり塩炒め
- 42 青菜のクリーム煮込み
- 43 四川風 麻婆豆腐 ㊟

麺・飯

- 44 叉焼入り炒飯
- 45 上海焼きそば
- 46 蕪汁そば
- 47 四川風 香辣担担麺 ㊟
- 48 汁なし担担麺

デザート

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

㊟ Signature dish

お召し上がりいただける分量にてご注文ください。

Weekend All-You-Can-Eat Dinner

Appetizer

- 1 Four kinds of appetizer
- 2 Today's appetizers

Soup

- 3 Today's soup
- 4 Corn
- 5 Hot and sour seafood ⑤

Dim Sum

- 6 Today's dim sum
- 7 Xiaolongbao ⑤
- 8 Deep-fried spring roll, pork and crab
- 9 Pan-fried radish cake , Chinese sausage
- 10 Pan-fried dumpling, pork and cabbage
- 11 Pan-fried dumpling, pork, shrimp and green chives
- 12 Steamed shrimp dumpling
- 13 Boiled pork dumpling
- 14 Steamed seafood dumpling
- 15 Steamed pork dumpling
- 16 Steamed pork spare ribs, black bean
- 17 Steamed pork bun
- 18 Steamed Chinese rice

Seafood

- 19 Today's seafood dish
- 20 Today's fish dish
- 21 Braised shrimp, squid, chili sauce
- 22 Wok-fried shrimp, mayonnaise
- 23 Wok-fried shrimp and vegetables
- 24 Braised prawns, chili sauce
- 25 Wok-fried prawns, black bean sauce
- 26 Wok-fried prawns, spicy sauce
- 27 Wok-fried scallops and vegetables
- 28 Wok-fried scallops, black bean sauce
- 29 Wok-fried crab meat and egg

Peking Duck orders are limited to 6 pieces per person.

Chef's recommendation

- Braised sea cucumber, soy sauce
- Braised abalone, cream sauce
- Braised abalone, oyster sauce

Meat

- 30 Today's meat dish
- 31 Today's chef's recommended dish
- 32 Deep-fried chicken
- 33 Deep-fried chicken, Chinese sauce
- 34 Wok-fried chicken, cashew nuts
- 35 Wok-fried pork sweet and sour sauce
- 36 Wok-fried pork, black vinegar sauce
- 37 Wok-fried pork and cabbage, miso
- 38 Wok-fried shred beef, green pepper
- 39 Wok-fried shredded beef, vegetables
- 40 Steamed beef and yuzu ball, oyster sauce

Tofu, Vegetables

- 41 Wok-fried green vegetables
- 42 Braised green vegetables, cream sauce
- 43 Szechuan braised tofu minced meat ⑤

Noodle, Rice

- 44 Fried rice BBQ pork
- 45 Fried noodles Shanghai style
- 46 Noodle soup Chinese chives
- 47 star anise spicy noodle soup ⑤
- 48 Szechuan Dandan noodles

Dessert

- 49 Apricot seed dessert, two kinds
- 50 Mango pudding
- 51 Steamed sweet bun
- 52 Today's ice cream
- 53 Today's sherbet
- 54 Today's sweet dim sum

⑤ Signature dish