

ウィークエンド 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
- 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
- 25 大海老の黒豆ソース炒め
- 26 大海老のピリ辛ソース炒め
- 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1本ご用意いたします。
(小学生以上)

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 香辣担担麵 ㊟
- 48 汁なし担担麵

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

二時間制

お召し上がりいただける分量にてご注文ください。