

各 位

2021年11月  
ココ ガーデンリゾート オキナワ

## 飲茶ディナーがリニューアル

北京ダック、スペシャル点心、台湾カステラのワゴンサービススタート。飲茶三昧 100 選



ココ ガーデンリゾート オキナワ（沖縄県うるま市 マネージャー：佐和田ひとみ）では、レストラン「マカンマカン」にて前菜、点心、温菜、麺料理、中華粥、デザートをおオーダーバイキングで楽しめる人気の飲茶ディナーが、10月1日よりパワーアップして、約100種類お楽しみいただけるようになりました。

日替わりで北京ダック、料理長スペシャル点心、台湾カステラのいずれかがワゴンサービスで登場するほか、ロブスターの紹興酒炒め、牡蠣のニンニク蒸し、牛フィレと茸の豆鼓炒めや海鮮たっぷり熱々おこげなど贅沢食材を使った料理も新登場。点心はレモン焼売、パクチー焼売、あさり焼売、海老ワンタンピリ辛ソースなど、シェフ自慢の新作もご用意しています。9種類のトッピングを自分で組み合わせる中華粥や、香り高い中国茶もお楽しみいただけます。

スイーツは、目の前でカットしてサービスする今話題のふわふわの台湾カステラ（日替わり）のほか、ブラックタピオカパフェ、とろけるように滑らかな杏仁豆腐、もちりごま団子などをプーアル茶や茉莉花茶などの中国茶とともに好きなだけご堪能いただけます。

極上飲茶全100種を心ゆくまでお楽しみください。

## ◆飲茶三昧 100 選

【期 間】 2021 年 10 月 1 日～通年

【場 所】 マカンマカン 18:00～21:30

【料 金】 大人 ¥6,000 小学生 ¥3,000 (税・サービス料込)

【ご予約】 TEL.098-965-1000

◎前売券 (¥30,000/¥2,500×12 枚) を販売しております。  
ディナーは 2 枚でご利用いただけます。

### <メニュー>

#### ●日替わりワゴンサービス

・北京ダック ・料理長おすすめ点心 ・台湾カステラ

#### ●スペシャルメニュー (お1人様1回)

・ロブスターの紹興酒炒め  
・海鮮おこげ  
・彩り野菜と鮑の XO 醬炒め

#### ●点心

・小籠包 ・焼き小籠包 ・蓮の葉包みチマキ ・春巻き  
・チャーシュー饅頭 ・桜海老入り大根餅 ・水餃子  
・韭菜餃子 ・海老餃子 ・アサリ焼売 ・もずく焼売  
・北京焼売 ・パクチー焼売 ・帆立焼売 ・レモン焼売  
・蟹焼売 ・とびこ焼売 ・干し貝柱焼売 ・糯米焼売  
・海老ワンタンピリ辛ソース ・烏賊のコーン蒸し  
・スペアリブの豆鼓蒸し ・プリプリ海老の揚げトースト ほか

#### ●小菜

・昔懐かしロイヤルガーデンの海老マヨ  
・甘鯛のパリパリ揚げ豆鼓ソース  
・海老のチリソース煮 ・牡蠣のニンニク蒸し  
・帆立貝柱と紋甲烏賊の豆鼓醬炒め ・麻婆豆腐  
・金目鯛の蒸し物蟹ソース掛け ・干し貝柱と白菜の煮込み  
・ザクロ酢をまとった黒酢豚蹄 ・リブロースの麻辣鍋  
・油淋鶏 ・牛フィレと茸の豆鼓炒め ・豚バラの角煮  
・鶏肉とピリ辛唐辛子炒め ・牛カルビの黒胡椒炒め ほか

その他前菜、スープ、炒飯などのご飯類、麺類、デザート、  
中国茶各種をご用意しています。



ロブスター紹興酒炒め、牡蠣のニンニク蒸しなどの料理の数々



日替わりワゴンサービス (北京ダック)



日替わりワゴンサービス (台湾カステラ)

<本件に関するお問い合わせ先> E-mail: [kikaku@hpd-c.co.jp](mailto:kikaku@hpd-c.co.jp)

ココ ガーデンリゾート オキナワ 企画広報 越田淳子

TEL: 098-964-5681 (直通) FAX: 098-964-5374

(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 企画広報: 大島・谷川・西嶋

TEL: 06-6391-8971 ・ FAX: 06-6392-7895

<お客様からのお問い合わせ先> <https://cocogarden.com>

ココ ガーデンリゾート オキナワ TEL: 098-965-1000

〒904-1115 沖縄県うるま市石川伊波 501