

【1～3月限定】海老×蟹合戦始まる！

人気の飲茶三昧ディナーに、海老、蟹のスペシャル料理登場。



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）は、1月10日より3月31日まで、レストランマカンマカンの飲茶三昧ディナーにて、海老、蟹のスペシャル料理をお楽しみいただけます。

海老料理はブラックタイガー、赤海老など、蟹料理は中華料理で有名な上海蟹、ズワイ蟹、紅ズワイ蟹、渡り蟹、ソフトシェルクラブなどを使った料理長自慢の料理が登場いたします。

ブラックタイガーの本場チリソース、ソフトシェルクラブの本場チリソースは、ケチャップを使わない本場の味わいです。その他も赤海老のニンニク蒸し、濃厚な海老味噌炒飯、渡り蟹の豆鼓炒めなどの温菜料理のほか、スープや点心、前菜など22品をご用意しています。

海老、蟹のスペシャル料理を含む点心、温菜、デザート約80種類の飲茶ディナーをオーダーバイキングでお好きなだけお楽しみください。

■飲茶三昧－海老・蟹合戦－

【期 間】2023年1月10日～3月31日

【営業時間】18：00～21：30

【料 金】大人¥6,000 小学生¥3,000（税・サービス料込）



ブラックタイガーの本場チリソース



渡り蟹の豆鼓炒め



紅ズワイ蟹爪の揚げ物プラムソース

【メニュー】

<海老>

- ・ぷりぷり海老の揚げトースト
- ・茹で海老の生姜風味
- ・海老餃子 ・海老焼売 ・海老ワンタン
- ・海老マヨ
- ・海老のチリソース
- ・濃厚海老味噌炒飯
- 下記メニューはお一人様1回限り —
- ・ブラックタイガーの本場チリソース
- ・赤海老のニンニク蒸し
- ・有頭海老の酸辣湯

<蟹>

- ・蟹とアボカドの胡瓜巻
- ・上海蟹小籠包 ・ズワイ蟹焼売
- ・タラバ蟹焼売
- ・白身魚の蒸し物 蟹肉ソース餡かけ
- ・渡り蟹の豆鼓炒め
- ・季節野菜の蟹肉餡かけ
- ・ズワイ蟹とレタスの炒飯
- 下記メニューはお一人様1回限り —
- ・ソフトシェルクラブの本場チリソース
- ・紅ズワイ蟹爪の揚げ物プラムソース
- ・蟹肉入りふわふわ豆腐の上湯スープかけ

<点心>

- ・小籠包 ・チマキ ・春巻き ・水餃子 ・焼き餃子 ・ニラ餃子 ・揚げチーズ餃子
- ・もずく焼売 ・ゴーヤー焼売 ・パクチー焼売 ・帆立焼売 ・檸檬焼売 ・とびこ焼売 ・広東焼売
- ・桜海老入り大根餅 ・海老入り餅米揚げ ・チャーシュー饅頭 ・烏賊のコーン蒸し ほか

<小菜>

- ・牡蠣のニンニク蒸し ・彩り野菜と烏賊の XO 醬炒め ・帆立貝柱とブロッコリーとレンコンの塩炒め
- ・東坡肉 ・油淋鶏 ・やわらかリブロースと茸の豆鼓炒め ・ザクロ酢をまとった黒酢酢豚
- ・牛カルビの黒胡椒炒め ・麻婆豆腐 ・揚げ茄子のピリ辛生姜ソース ほか

<甜点心>

- ・なめらか杏仁豆腐 ・マンゴプリン ・栗のミルク揚げ ・もっちり胡麻団子
- ・バナナ入り蒸しパン ・桃饅頭 ・紅芋饅頭 ・ブラックタピオカパフェ ほか

* 上記のほか、前菜、中華粥、麺コーナーなどもご用意しています。お好きなだけお楽しみいただけます。

* * *

ココ ガーデンリゾート オキナワは、2万3千㎡（約7千坪）の敷地の中心に見晴らしのよいガーデンプールがあり、プールを囲むようにコテージ棟が点在するガーデンリゾートです。

敷地内には椰子の木や亜熱帯の花が咲き、我が家のように寛げる心地よさを追求した「大人のリゾート」として、豊かな自然と沖縄の文化に囲まれた過ごし方をご提案しております。



*ココ ガーデンリゾート オキナワでは、お客様ならびにスタッフの健康と安全を第一に考え、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。お客様に安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。 <https://cocogarden.com/news/detail.php?id=91>

<本件に関するお問い合わせ先> E-mail: 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: 098-965-5011

(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 広報: 大島・谷川・袖野

<お客様からのお問い合わせ先>

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 <https://cocogarden.com>