



飲茶三昧 100 選 (ディナー)

18:00 ~ 21:30

大人 ¥6,000 小学生 ¥3,000 幼児 ¥1,800

スペシャルメニュー

・北京ダック (お一人様1回)

< 鹹点心 >

- ・小籠包 ・スペアリブの豆鼓蒸し
- ・紅芋焼売 ・水餃子
- ・干し貝柱焼売 ・烏賊のコーン蒸し
- ・もずく焼売 ・広東焼売
- ・バクチャー焼売 ・チャーシュー饅頭
- ・チマキ ・トビッコ焼売
- ・レモン焼売 ・帆立焼売
- ・フカヒレ餃子 ・海老餃子
- ・野菜餃子 ・焼き餃子 ・春巻き
- ・チーズ餃子 ・海老入り餅米揚げ
- ・桜エビ入り大根餅 ・豚肉入り揚げ餅

< 冷菜 >

- ・蛸の梅肉風味 ・胡瓜の漬物
- ・豚三枚肉のニンニクソース
- ・よだれ鶏 ・茹で海老の葱生姜ソース
- ・砂クラゲの甘酢漬

< 御飯 >

- ・叉焼炒飯 ・豚肉の醤油煮込みご飯

< 麺 > お好みの麺をbuffeスタイルでお楽しみください。

- ・翡翠麺 ・フォー ・中華麺
- スープ 塩 / 醤油 / 坦々

< 粥三選 >

- ・牛肉粥 ・菜膳粥 ・白粥
- 海老 / 梅 / 白身魚 / ザーサイ / ピータン / 高菜 / 香菜 / 芽菜 / 揚げパン

< 湯菜 >

- ・本日のスープ ・コーンスープ ・濃厚酸辣湯

< 小菜 >

- ・海老のチリソース煮
- ・大海老のマヨネーズ和え
- ・牡蠣のニンニク蒸し
- ・紋甲烏賊と帆立貝柱のXO醤炒め
- ・鮑と彩野菜の塩炒め
- ・甘鯛のサクサク揚げ 蟹肉ソース
- ・鱈の唐揚げ葱山椒ソース
- ・もろみ酢豚 ・スペアリブのオープン焼き
- ・豚バラの角煮 ・鶏もも肉のカシューナッツ炒め
- ・鶏肉のバリバリ揚げ油淋ソース掛け
- ・牛筋の辛煮蒸し ・リブロースと茸の豆鼓炒め
- ・牛カルビの黒胡椒炒め ・麻婆豆腐
- ・採れたて野菜のニンニク炒め
- ・小松菜と干し貝柱の卵白炒め
- ・オクラのピリ辛生姜ソース

< 甜点心 >

- ・台湾カステラ
- ・もちり胡麻団子
- ・なめらか杏仁豆腐
- ・ブラックタピオカミニパフェ
- ・紅イモのカスタード揚げ饅頭 ・桃饅頭
- ・タピオカ入り田芋ココナッツミルク
- ・バナナ入り蒸しパン
- ・カスタード饅頭 ・マンゴプリン

< 中国茶 >

- ・烏龍茶 ・プーアール茶 ・茉莉花茶
- ・くすみちん ・グアバ茶 ・御万人命宝茶

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料込みです。