

個室 中国料理オーダーバイキング

香り高いスパイスと新鮮な食材で仕上げた中国料理の数々。
前菜からスープ、海鮮、肉料理、点心、麺、ご飯、デザートまで多彩にご用意。
お好きなだけご注文いただける、心躍る美食のひとつときをお楽しみください。

■ 前 菜

- ・海蜇皮（くらげの冷菜）
- ・酸辣菜（季節野菜の酢漬け）
- ・棒棒鶏（バンバンジー）
- ・葱油鶏（蒸し鶏のネギソースかけ）
- ・口水鶏（よだれ鶏）

■ スープ

- ・干貝魚翅湯
（干し貝柱入りフカヒレスープ）
- ・魚翅水蛋（フカヒレ茶碗蒸し）
- ・蛋花湯（たまごスープ）
- ・粟米湯（コーンスープ）
- ・酸辣湯（サンラータン）

■ 海鮮・魚料理

- ・干焼蝦仁（海老のチリソース煮）
- ・生汁虾仁（海老マヨネーズ）
- ・油泡炒虾仁（海老のあっさり塩炒め）
- ・蒜茸蒸魚（白身魚のガーリック蒸し）
- ・糖醋魚（魚の甘酢あんかけ）

■ 牛・豚・鶏肉料理

- ・蠔油牛肉（牛肉のオイスターソース炒め）
- ・黒椒牛肉（牛肉の黒胡椒炒め）
- ・四川烤鴨（スモークダックロース）
- ・青椒肉絲（チンジャオロースー）
- ・鎮江肉排（黒酢酢豚）
- ・油淋鶏（ユーリンチー）
- ・炸子鶏（鶏の唐揚げ）

■ 野菜・豆腐料理

- ・四川麻婆（四川マーボー）
- ・魚香茄子（ナスの辛味炒め）
- ・粉絲青菜（はるさめと青菜の炒め）

■ 点 心

- ・蝦餃（えびぎょうざ）
- ・春巻（ハルマキ）
- ・焼売（シュウマイ）
- ・鍋貼餃子（焼きギョウザ）
- ・水餃子（水ギョウザ）

■ ご飯・麺類

- ・揚州炒飯（五目チャーハン）
- ・虾仁紫蘇炒飯（エビとシソのチャーハン）
- ・担々麺（タンタンメン）
- ・鶏絲葱油麵（蒸し鶏と葱の汁そば）
- ・上海炒麵（上海風焼きそば）

■ デザート

- ・冰淇淋（アイスクリーム）
- ・杏仁豆腐（杏仁豆腐）
- ・椰汁西米露（タピオカココナッツミルク）
- ・芒果布丁（マンゴープリン）
- ・芝麻球（ごま団子）

