

厳選オーダーバイキング

前菜

- 1 ■ミニ鮑の旨煮
- 2 棒棒鶏
- 3 特級クラゲの冷製
- 4 叉焼肉
- 5 アワビの冷製
- 6 松の実入りサーモンサラダ
- 7 牛肉のタタキ ニンニクソース
- 8 ピータンの生姜ソース
- 9 タラバ蟹の甘酢漬け
- 10 鴨肉の燻製

スープ(1人前)

- 11 五目フカヒレスープ
- 12 ズワイ蟹入りフカヒレスープ

揚げ点心

- 13 ■中華ピロシキ (2個)
- 14 ■春巻(2本)
- 15 ■蟹の爪の揚げ物 (1本)
- 16 ■鶏の唐揚げ (3個)

海鮮温菜

- 17 ■くだけフカヒレの旨煮
- 18 ホタテ貝柱の黒胡椒炒め
- 19 紋甲イカのオイスターソース炒め
- 20 ■アワビの醤油煮込み
- 21 ズワイ蟹の XO 醬炒め
- 22 渡り蟹のピリ辛味噌炒め
- 23 ■タラバ蟹のチリソース
- 24 ソフトシェルクラブのチリソース
- 25 ■真鯛の大葉葱ソース蒸し
- 26 小海老のマヨネーズソース
- 27 ■オマール海老のスパイシー炒め

肉・野菜温菜

- 28 鶏モモ肉の黒酢炒め
- 29 パイナップル入りの酢豚
- 30 黄ニラと牛肉の細切り炒め
- 31 牛フィレ肉の XO 醬炒め
- 32 牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- 33 ■牛フィレ肉のステーキ 黒ニンニクソース
- 34 麻婆豆腐
- 35 北京ダック (1枚)
- 36 チンゲン菜の強火炒め

麺・飯

- 37 ミニ叉焼麺
- 38 ミニ坦々麺
- 39 ■フカヒレ入り五目あんかけ焼きそば
- 40 チャーハン

蒸し点心

- 41 ■小籠包(4個)
- 42 ■やわらか焼売(2個)
- 43 ■海老ニラ焼き餃子(2個)
- 44 ■海鮮焼売(2個)
- 45 ■海老蒸し餃子(2個)

デザート

- 46 わらび餅アイス 杏仁 (1個)
- 47 わらび餅アイス マンゴー (1個)
- 48 わらび餅アイス ココナッツ (1個)
- 49 なめらか杏仁豆腐 黒蜜がけ
- 50 タピオカ入りココナッツミルク
- 51 エッグタルト (1個)
- 52 フルーツ 2種
- 53 ■胡麻団子 (2個)
- 54 ■黒胡麻餡入りきな粉餅 (2個)
- 55 マンゴープリン
- 56 紫芋のかわり揚げ

■調理時間を 15 分程頂きます

※混雑時には印の有無に関わらずお料理の提供にお時間を頂く
こともございます

仕入れによりメニューが変更することがございます。