

出来立て点心を楽しむ

飲茶オーダーディナービュッフェ

[金土日・祝日]
17:00～最終入店19:20(100分制)

小籠包や海鮮餃子などの点心は、出来立てをお席までお届けするテーブルオーダー形式でご提供します。
ビュッフェコーナーでは、気分に合わせて楽しめる多彩な中国料理をご用意。

ビュッフェメニュー

<前菜>

サラダ
山クラゲ

<温製料理>

サーモンのチリソース
山査子入り酢豚
ユイジャン
茄子の魚香炒め
若鶏と栗と茸のオイスター煮
海鮮二種のコーン炒め
チンジャオロース

<麺飯>

五目チャーハン
中国粥
茸あんかけ焼きそば

オーダーメニュー

<点心>

海老華包み
烏賊華包み
蟹シューマイ
黒豚シューマイ
翡翠三角包み
海鮮餃子
海老蒸し餃子
広東風ライスクレープ
トリュフ小籠包
小籠包
焼き小籠包
焼き餃子

<温製料理>

北京ダック
海老のマヨネーズソース
烏賊の湯引き 魚醤ソース
季節の青菜炒め
揚げワンタンのバジルオイル

<揚げ物>

春巻き
海老の鹿の子揚げ
チーズボール
鶏の唐揚げ

<デザート>

抹茶あん入り胡麻団子
マンゴープリン
アップルまんじゅう
紫芋スティック揚げ
カスタードまんじゅう
沖縄黒糖アイス
カシスシャーベット

<シルバーウィークメニュー>

松茸と白きくらげのスープ
ふかひれあんかけチャーハン
ソフトシェルクラブの北京甘酢あん
牛リブロースのマーガオ炒め

	大人 (13歳以上)	子供 (6～12歳)	幼児 (3～5歳)	乳児 (0～2歳)
通常	¥6,000	¥2,500	¥1,250	-
会員料金	¥5,400	¥2,250	¥1,120	-
通常料金より10%OFF				

※料金にはサービス料と消費税が含まれております。
※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。