

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

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。

テーブルサービス

前菜（卓盛りにてテーブル出し）

ビュッフェメニュー

<前菜>

サラダ
山クラゲ

<温製料理>

海老と烏賊のチリソース
黒酢酢豚
麻婆豆腐
豚肉とじゃが芋の細切り炒め
八宝菜
ローストビーフ
(青山椒だれ・ガーリックソース)

<麺飯>

五目チャーハン
中国粥
海老の卵入り麺の和えそば

オーダーメニュー

<点心>

小籠包
焼き小籠包
海老華包み
烏賊華包み
蟹シューマイ
海鮮餃子
海老蒸し餃子
海老とパクチーの蒸し餃子
カレーシューマイ
ミニ豚まん
焼き餃子
広東風ライスクレープ

<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
青菜のあっさり炒め
揚げワンタンの甘酢

<揚げ物>

春巻き
海老の鹿の子揚げ
カレーボール
鶏の唐揚げ

<デザート>

パイン餡入り胡麻団子
愛玉子ゼリー
アップルまんじゅう
台湾QQボール
マンゴーノーミーチ
ピーチシャーベット
完熟バナナアイス

<お盆特別メニュー>

ミニ冷麺
トンポーロー
東坡肉バーガー
ミニふかひれの姿煮 ※1人1皿
天使の海老のポイル (タイムサービス)

	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	¥3,000	¥1,500	-
会員料金	¥5,400	¥2,700	¥1,350	-
	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。