

## 前菜

三種前菜盛り合わせ

### ❖ 食べ放題メニュー ❖

#### ❖ 料理長おすすめ季節の料理 ❖



1. 松茸入り五種乾物の蒸しスープ
2. 野菜ミニ蒸籠蒸し(さつま芋・南瓜・きのこ)
3. 海老と銀杏の XO ソース炒め
4. 山椒と唐辛子の牛肉四川風土鍋煮込み

5. 帆立のクリームソース (2名様分)
6. 黒酢すぶた (2名様分)
7. 蒸し鶏の四川風ソース (よだれ鶏) (2名様分)
8. 薄切り豚肉の甘辛ソース (雲白肉) (2名様分)
9. ずわい蟹とふかひれ入りとろみスープ (1名様分)
10. 中華風コーンスープ (1名様分)
11. 小龍包 (2個)
12. 春巻 (1本)
13. 海老蒸し餃子 (2個)
14. ミニ叉焼まん (2個)
15. 焼売 (2個)
16. 水餃子 (2個)

17. 海老のマヨネーズソース (2名様分)
18. 海老のチリソース (2名様分)
19. ピーマンと牛肉の細切り炒め (2名様分)
20. 青梗菜の塩味炒め (2名様分)
21. 石焼麻婆豆腐 (2名様分)
22. 豚肉のトーチー蒸し (2名様分)
23. いかと大葉の炒め (2名様分)
24. 北京ダック (1枚)

## 麺・飯

25. 炒飯 (2名様分)
26. 上海風炒め焼きそば (2名様分)
27. あっさり汁そば (1名様分)
28. 坦々麺 (1名様分)

## デザート

29. 杏仁豆腐 (1名様分)
30. 揚げ胡麻団子 (1個)
31. タピオカ入りココナッツミルク (1名様分)
32. マンゴープリン (1名様分)
33. ココナッツ風味の蒸し団子 (1個)
34. エッグタルト (1個)

### ❖ 土日祝限定 食べ放題 ❖



35. 牛フィレ肉のステーキ  
蜂蜜とシュリンプインオイルの  
黒胡椒ソース