

【辛】と表示のあるものは辛いお料理になりますのでお気を付け下さい。
みどり色の文字のメニューはオーダーバイキング限定のお料理です。

プレミアム料理

プレミアム料理は特別メニューにつき、
お一人様一回のみのご注文とさせていただきます。

- 70 紅焼排翅 フカヒレの姿煮 (お一人様 1 皿)
- 71 北京烤鴨 北京ダック (お一人様 1 皿)
- 73 国産牛排 国産牛のステーキ【(お一人様 1 枚)

海老料理

- 1 乾焼蝦仁 小海老のチリソース【辛】
- 2 鮮炒蝦仁 小海老と野菜の塩味炒め
- 3 蛋奶蝦仁 小海老のマヨネーズ炒め
- 4 蝦仁炒蛋 小海老の玉子炒め
- 5 玉米蝦仁 小海老とコーンの醤油炒め
- 72 乾焼明蝦 大海老のチリソース【辛】

蟹料理

- 6 芙蓉蟹蛋 蟹玉 甘酢添え
- 7 蟹粉青菜 タラバ蟹と青菜の煮込み
- 8 蟹粉豆腐 タラバ蟹と豆腐の煮込み

海鮮料理

- 9 乾焼扇貝 帆立のチリソース煮【辛】
- 10 奶油扇貝 帆立のクリーム煮
- 11 X.O 魷丁 イカと野菜の XO 醬炒め
- 12 紹酒蒸魚 季節魚の紹興酒蒸し



フカヒレの姿煮



小海老のチリソース

【辛】と表示のあるものは辛いお料理になりますのでお気を付け下さい。

豆腐料理

- 33 麻婆豆腐 豆腐と挽き肉の辛子煮込み【辛】
- 34 四川麻婆豆腐 豆腐と挽き肉の四川風辛子煮込み【辛】
- 35 什綿豆腐 五目入り豆腐煮込み
- 36 抓炒豆腐 豆腐と野菜のニンニク炒め

野菜料理

- 37 炒青菜 青菜の炒め物
- 38 蟹粉白菜 白菜と蟹の煮込み
- 39 干貝青菜 青菜と干貝柱の煮込み
- 40 奶油青菜 青菜のクリーム煮
- 41 玉香茄子 茄子の唐辛子炒め【辛】
- 42 醬爆茄子 茄子の甘味噌炒め

お食事

※お食事のみ1人前より承ります

- 43 什錦湯麵 五目うま煮そば
- 44 冷湯麵 冷やし担々麵
- 45 蝦仁湯麵 海老入りうま煮そば(塩味)
- 46 什錦炒麵 五目うま煮やきそば
- 47 什巾炒飯 五目チャーハン
- 48 什巾鍋巴 五目あんかけおこげ



麻婆豆腐



五目チャーハン

スープ

- 49 玉米湯 どうもろこしスープ
- 50 干貝魚翅湯 干し貝柱入りフカヒレスープ
- 51 蛋花湯 玉子とじ野菜スープ

※写真はイメージです

牛肉料理

- 13 青椒牛肉 ピーマンと牛肉の細切り炒め
- 14 蒜苗牛肉 ニンニクの茎と牛肉の細切り炒め
- 15 青菜牛肉 青菜と牛肉の細切り炒め
- 16 洋葱牛肉 牛肉の細切りと玉ねぎの炒め
- 17 X.O 牛肉 牛肉の細切りと野菜の X.O 醬炒め

豚肉料理

- 18 青椒肉絲 ピーマンと豚肉の細切り炒め
- 19 回鍋肉片 キャベツと豚肉薄切り甘味噌辛味炒め【辛】
- 20 肉末粉絲 豚挽き肉と春雨の辛味煮込み【辛】
- 21 咕 咾 肉 酢豚
- 22 木 須 肉 豚肉と木くらげの玉子炒め
- 23 搾菜肉絲 ザーサイと豚肉の炒め
- 24 八 宝 菜 八宝菜
- 25 東 坡 肉 豚バラ肉の角煮
- 26 糖醋丸子 甘酢肉団子



酢豚

鶏肉料理

- 27 腰果鶏丁 カシューナッツと鶏肉炒め
- 28 白果鶏丁 銀杏と鶏肉の炒め
- 29 軟炸子鶏 鶏肉の唐揚げ
- 30 油淋子鶏 鶏肉の唐揚げ 特製ソースかけ
- 31 醬爆鶏丁 鶏肉と野菜の甘味噌炒め
- 32 口 水 鶏 冷製よだれ鶏の香味ソース



カシューナッツと鶏肉炒め

点心

- | | | | |
|----|-------|--------|---------|
| 52 | 焼 売 | しゅうまい | (2 個より) |
| 53 | 春 卷 | はるまき | (2 個より) |
| 54 | 小 龍 包 | 小龍包 | (2 個より) |
| 55 | 翡翠餃子 | ひすい餃子 | (2 個より) |
| 56 | 花 捲 | 中国蒸しパン | (2 個より) |
| 57 | 粽 子 | 中華ちまき | (2 個より) |



翡翠餃子

焼売

デザート

- | | | | |
|----|-------|---------|---------|
| 58 | 寿 桃 | 桃まんじゅう | (2 個より) |
| 59 | 椰香糯米糍 | ココナッツ団子 | (2 個より) |
| 60 | 麻 球 | 胡麻団子 | (2 個より) |
| 61 | 冰 淇 淋 | アイスクリーム | |
| 62 | 杏仁豆腐 | 杏仁豆腐 | |



杏仁豆腐