

ディナーバイキング セレクト 70

オーダーバイキング 大人 ¥4,000 子供 (4歳~12歳) 年齢×200円

お奨めの一品

- 67 栗入り月餅 (4分の1)
- 68 白キクラゲとりんごのコンポート
- 69 紫芋の春巻 (1本)
- 70 香港エッグタルト (1個)

前菜

- 1 クラゲの冷製
- 2 チャーシュー
- 3 棒棒鶏
- 4 鰹のたたき
- 5 海老とタコの山椒ソース
- 6 牛肉のタタキ ニンニクソース
- 7 野菜の酢漬け三種盛り
- 8 鴨の燻製
- 9 松の実入りサーモンサラダ

スープ(1人前)

- 10 コーンスープ
- 11 フカヒレスープ

揚げ点心

- 12 ■鶏の唐揚げ (3個)
- 13 ■ユーリンチー (3個)
- 14 ■春巻き (2本)
- 15 ■中華風ピロシキ (2個)
- 16 ■蟹の爪の揚げ物 (1個)

海鮮温菜

- 17 小海老のチリソース
- 18 小海老のマヨネーズソース
- 19 小海老と黄ニラの炒め
- 20 小海老の唐辛子炒め
- 21 ■ソフトシェルクラブのチリソース
- 22 ■ソフトシェルクラブのトーチ炒め
- 23 ホタテ貝柱の黒胡椒炒め
- 24 ホタテ貝柱の四川ソース炒め
- 25 紋甲イカのオイスターソース
- 26 紋甲イカの唐辛子炒め
- 27 紋甲イカの XO 醬炒め
- 28 白身魚の甘酢炒め
- 29 ■白身魚のトーチ炒め
- 30 ■白身魚の XO 醬ソース

■調理時間を 20 分程度頂きます

肉温菜

- 31 牛肉の XO 醬炒め
- 32 牛肉の黒胡椒炒め
- 33 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 34 牛肉のスパイシー炒め
- 35 牛肉と黄ニラの炒め
- 36 牛肉入り野菜炒め
- 37 パイナップル入り酢豚
- 38 黒酢の酢豚
- 39 豚肉の四川炒め
- 40 ■豚肉の角煮
- 41 豚肉と玉子のオイスターソース炒め
- 42 豚肉とキャベツの味噌炒め
- 43 鶏肉の唐辛子炒め
- 44 鶏肉の黒酢炒め
- 45 麻婆豆腐

麺・飯

- 46 一口チャーシュー麺
- 47 一口担々麺
- 48 上海焼きそば
- 49 チャーハン
- 50 ■焼売 (2個)
- 51 ■海老入り蒸し餃子 (2個)
- 52 ■彩海鮮焼売 (2個)
- 53 ■小籠包 (4個)
- 54 ■水餃子 (4個)
- 55 ■ミニ肉まん (1個)

一口デザート

- 56 杏仁豆腐
- 57 柔らかか杏仁豆腐黒蜜がけ
- 58 タピオカ入りココナッツミルク
- 59 ■胡麻団子 (2個)
- 60 ■ミニ桃まんじゅう (2個)
- 61 ■ミニカスタードまん (2個)
- 62 ■黒胡麻餡入りきな粉餅 (2個)
- 63 マンゴープリン
- 64 わらび餅アイス 杏仁
- 65 わらび餅アイス マンゴー
- 66 わらび餅アイス ココナッツ