

# 平日限定

## ディナーバイキング セレクト 50

大人 ¥3,000 小学生 1,500円 幼児 750円

### 前菜

- 1 クラゲの冷製
- 2 チャーシュー
- 3 棒棒鶏
- 4 海老とタコの山椒ソース
- 5 牛肉のタタキ ニンニクソース
- 6 野菜の酢漬け三種盛り
- 7 サーモン入りサラダ

### スープ(1人前)

- 8 コーンスープ

### 揚げ点心

- 9 ■鶏の唐揚げ (3個)
- 10 ■春巻き (2本)
- 11 ■中華風ピロシキ (2個)
- 12 ■蟹の爪の揚げ物 (1個)

### 海鮮温菜

- 13 小海老のチリソース
- 14 小海老のマヨネーズソース
- 15 小海老と唐辛子炒め
- 16 ■ソフトシェルクラブのチリソース
- 17 ■ソフトシェルクラブのトーチ炒め
- 18 ホタテ貝柱の黒胡椒炒め
- 19 紋甲イカの XO 醬炒め
- 20 紋甲イカの唐辛子炒め
- 21 紋甲イカのオイスターソース炒め
- 22 ■白身魚の甘酢炒め

### 肉温菜

- 23 牛肉の XO 醬炒め
- 24 牛肉の黒胡椒炒め
- 25 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 26 牛肉のスパイシー炒め
- 27 豚肉の四川炒め
- 28 パイナップル入り酢豚
- 29 黒酢の酢豚
- 30 豚肉と玉子の炒め
- 31 ■豚肉の角煮
- 32 豚肉とキャベツの味噌炒め
- 33 鶏肉の黒酢炒め
- 34 麻婆豆腐

### 麺・飯

- 35 一口チャーシュー麺
- 36 一口担々麺
- 37 チャーハン

### 蒸し点心

- 38 ■焼売 (2個)
- 39 ■海老入り蒸し餃子 (2個)
- 40 ■海鮮焼売 (2個)
- 41 ■小籠包 (4個)
- 42 ■ミニ肉まん (1個)

### 一口デザート

- 43 エッグタルト (1個)
- 44 やわらか杏仁豆腐黒蜜がけ
- 45 タピオカ入りココナッツミルク
- 46 ■胡麻団子 (2個)
- 47 ■ミニ桃饅頭 (2個)
- 48 ■黒胡麻餡入りきな粉餅 (2個)
- 49 マンゴープリン
- 50 紫芋の変わり揚げ (1本)
- 51 わらび餅アイス

### ソフトドリンクバー付き

ホットコーヒー アイスコーヒー  
アイスティー ウーロン茶 プーアル茶  
ジャスミン茶 ホットジャスミン茶  
コーラ メロンソーダ 白ブドウ  
グレープフルーツ オレンジ アップル

■調理時間を 20 分程度頂きます