

# 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

- ◎田原ポークのベーコンと  
カイルン菜の炒め 800円
- ◎広東白菜と海老の台湾風そば炒め 700円
- ◎金針菜と細切り牛肉の XO 醬炒め 700円

## 前菜

- 1 クラゲの冷製 400円
- 2 チャーシュー 400円
- 3 棒棒鶏 400円
- 4 鯉のたたき 400円
- 5 海老とタコの山椒ソース 400円
- 6 牛肉のタタキ ニンニクソース 400円
- 7 野菜の酢漬け三種盛り 400円
- 8 さつま芋入り春雨サラダ 400円
- 9 松の実入りサーモンサラダ 400円
- 10 赤イカとおかひじき 茄子の和え物 400円

## スープ(1人前)

- 11 コーンスープ 300円

## 揚げ点心

- 12 ■鶏の唐揚げ (3個) 300円
- 13 ■鶏の揚げ物甘酢ソース (3個) 300円
- 14 ■春巻き (2本) 200円
- 15 ■中華風ピロシキ (2個) 300円
- 16 ■蟹の爪の揚げ物 (1個) 500円
- 17 ■北京ダック (1本) 800円

## 海鮮温菜

- 18 小海老のチリソース 600円
- 19 小海老のマヨネーズソース 600円
- 20 小海老と黄ニラの炒め 600円
- 21 小海老の唐辛子炒め 600円
- 22 ■ソフトシェルクラブのチリソース 800円
- 23 ■ソフトシェルクラブのトーチ炒め 800円
- 24 ホタテ貝柱の黒胡椒炒め 600円
- 25 ホタテ貝柱の四川炒め 600円
- 26 紋甲イカのオイスターソース 500円
- 27 紋甲イカの唐辛子炒め 500円
- 28 紋甲イカの XO 醬炒め 500円
- 29 白身魚の甘酢炒め 600円
- 30 ■太刀魚のトーチ炒め 600円
- 31 季節の魚の XO 醬炒め 600円

## 肉温菜

- 32 牛肉の XO 醬炒め 600円
- 33 牛肉の黒胡椒炒め 600円
- 34 牛肉とピーマンの細切り炒め 600円
- 35 牛肉のスパイシー炒め 600円
- 36 牛肉と黄ニラの炒め 600円
- 37 牛肉入り野菜麴みそ炒め 600円
- 38 パイナップル入り酢豚 600円
- 39 黒酢の酢豚 600円
- 40 豚肉の四川炒め 600円
- 41 ■豚肉の角煮 600円
- 42 豚肉と玉子のオイスターソース炒め 600円
- 43 豚肉とキャベツの味噌炒め 600円
- 44 鶏肉の唐辛子炒め 500円
- 45 鶏肉の黒酢炒め 500円
- 46 麻婆豆腐 600円

## 麺・飯

- 47 一口チャーシュー麺 350円
- 48 一口担々麺 350円
- 49 チャーハン 350円

## 蒸し点心

- 50 ■焼売 (2個) 300円
- 51 ■翡翠餃子 (2個) 300円
- 52 ■海老入り蒸し餃子 (2個) 300円
- 53 ■彩海鮮焼売 (2個) 300円
- 54 ■ニラ饅頭 (2個) 300円
- 55 ■小籠包 (4個) 400円
- 56 ■水餃子 (4個) 300円
- 57 ■ミニ肉まん (1個) 200円
- 58 ■鶏肉入り粽 (2個) 300円

## 一口デザート

- 59 杏仁豆腐 300円
- 60 柔らかか杏仁豆腐黒蜜がけ 300円
- 61 タピオカ入りココナッツミルク 300円
- 62 ■胡麻団子 (2個) 300円
- 63 ■ミニ桃饅頭 (2個) 300円
- 64 ■黒胡麻餡入りきな粉餅 (2個) 300円
- 65 マンゴープリン 300円
- 66 ■中華風カステラ (2個) 200円
- 67 ミニプリン 100円
- 68 アイスcream 400円

■調理時間を 20 分程度頂きます