

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

是非、お召し上がり下さい

- 67 渡り蟹のチリソース
- 68 牛バラ肉のやわらか煮
- 69 海鮮ワンタン
- 70 牛肉の四川炒め



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 海老とイカの山椒ソース
- 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



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 牛肉と野菜のオイスターソース炒め
- 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 ミニチャーシュー麺
- 47 ミニ担々麺
- 48 上海焼きそば
- 49 チャーハン



*白飯、ご準備できます。お気軽にお申しつけください。

- 50 ■焼売 (2個)
- 51 ■海老入り蒸し餃子 (2個)
- 52 ■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)

デザート

- 56 ■胡麻団子 (2個)
- 57 ■ミニ桃まんじゅう (2個)
- 58 ■黒胡麻餡入りきな粉餅 (2個)
- 59 マーラーカオ
- 60 エッグタルト (1個)
- 61 やわらか杏仁豆腐 黒蜜がけ
- 62 タピオカ入りココナッツミルク
- 63 マンゴープリン
- 64 わらび餅アイス (1個)
- 65 バニラアイス
- 66 抹茶アイス



※ ■印は、調理にお時間頂きますので、ご了承くださいませ。