

# 55(ゴーゴー)ディナーバイキング

～デザートビュッフェ 8種&ドリンクバー付き～

## 前菜.....

1. クラゲの冷製
2. チャーシュー
3. 棒棒鶏
4. 牛肉のタタキ ニンニクソース
5. 松の実入りサーモンサラダ

## スープ (1cup).....

6. コーンスープ
7. フカヒレスープ

## 揚げ点心.....

8. ■鶏の唐揚げ (3個)
9. ■春巻き (2本)
10. ■蟹爪の揚げ物 (1本)

## 海鮮温菜.....

11. 小海老のチリソース
12. 小海老のマヨネーズソース
13. 小海老と黄ニラの炒め
14. 小海老の唐辛子炒め
15. 渡り蟹のチリソース
16. 渡り蟹のトーチ炒め
17. ホタテの黒胡椒炒め
18. ホタテの四川ソース炒め
19. イカのオイスターソース炒め
20. イカの唐辛子炒め
21. イカの XO 醬炒め
22. 白身魚の甘酢炒め
23. 白身魚のトーチ炒め
24. 白身魚の XO 醬炒め

## 肉温菜.....

25. 牛肉の XO 醬炒め
26. 牛肉の黒胡椒炒め
27. 牛肉とピーマンの細切り炒め
28. 牛肉のスパイシー炒め
29. 牛肉と黄ニラの炒め
30. 牛肉のオイスターソース炒め
31. パイナップル入り酢豚
32. 黒酢の酢豚
33. ■豚の角煮
34. 豚肉と玉子のオイスターソース炒め
35. 豚肉とキャベツの味噌炒め
36. 鶏肉の唐辛子炒め
37. 鶏肉の黒酢炒め
38. 麻婆豆腐

## 麺・飯.....

39. ジャージャー麺
40. 上海焼きそば
41. 炒飯
42. 白飯

## 蒸し点心.....

43. ■焼売(2個)
44. ■海老蒸し餃子(2個)
45. ■小籠包(4個)

## デザート.....

46. ■黒胡麻餡入りきな粉もち(2個)
47. ■胡麻団子(2個)

※■印は、調理にお時間いただきます。  
※料理内容変更する場合もございます。  
ご了承くださいませ。