

ウィークデー・ディナーバイキング

大人 ¥ 3,000 小学生 ¥ 1,600 幼児 ¥ 750

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

揚げ点心.....

7. ■鶏の唐揚げ (3 個)
8. ■春巻き (2 本)

海鮮温菜.....

9. 小海老のチリソース
10. 小海老のマヨネーズソース
11. イカのオイスターソース炒め
12. イカの唐辛子炒め
13. イカの XO 醤炒め
14. ホタテの黒胡椒炒め
15. 白身魚の甘酢炒め
16. 白身魚のトーチ炒め

肉温菜.....

17. パイナップル入り酢豚
18. 黒酢の酢豚
19. ■豚の角煮
20. 豚肉と玉子のオイスターソース炒め
21. 豚肉とキャベツの味噌炒め
22. 鶏肉の唐辛子炒め
23. 鶏肉の黒酢炒め
24. 麻婆豆腐

麺・飯.....

25. ジャージャー麺
26. 上海焼きそば
27. 炒飯
28. 白飯

蒸し点心.....

29. ■焼売(2 個)
30. ■海老蒸し餃子(2 個)

デザート.....

31. マーラーカオ(中華風カステラ)
32. エッグタルト(1 個)
33. やわらか杏仁豆腐 黒蜜がけ
34. タピオカ入りのココナッツミルク
35. マンゴープリン
36. ライチ(2 個)

おすすめメニュー



3. 棒棒鶏



6. コーンスープ



9. 海老のチリソース



14. ホタテの黒胡椒炒め



17. パイナップル入り酢豚



24. 麻婆豆腐

※ ■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。