

《ランチオーダーバイキング》

ライトプラン

【前菜・湯】

くらげの冷菜	(麦)
ミックスサラダ	(麦)
野菜の甘酢漬け	(麦)
本日の一品	
ふかのひれスープ	(貝・麦)

【海の幸・野菜】

小海老のマヨネーズソース	(え・麦・卵・乳・落)
小海老のチリソース	(え・麦)
季節野菜の炒め	(麦)
なすの炒め 四川風	(麦)

【豆腐・肉類】

麻婆豆腐	(貝・麦)
鶏肉の唐揚げ	(麦・卵)
鶏肉の麻辣炒め	(麦)
牛肉とピーマンの細切り炒め	(貝・麦)
まるやか黒酢 酢豚	(麦・卵)

【点心】

桃李シューマイ	(貝・麦・卵・乳)
海老入り蒸し餃子	(え・麦・卵)
ショーロンポー	(貝・麦・乳)
大根もち	(え・麦・乳)
はるまき	(え・貝・麦)

【飯類】

炒飯	(麦・卵)
白粥	(貝・麦)
中国ちまき	(麦)

【デザート】

杏仁豆腐	(乳)
シャーベット	(乳)
キャラメル大福	(麦・卵・乳)

【アレルギー表示】

えび…え	くるみ…く	卵…卵
貝類…貝	小麦…麦	乳成分…乳
かに…か	そば…そ	落花生…落

【オプション】

ふかのひれの姿煮込み
(貝・麦) ¥2,500



【特別価格】

凍頂烏龍茶 四季春
(1ポット)
¥1,300→¥800



台湾凍頂で作られる緑茶に似た香り高い高級烏龍茶

1名様 …大人¥5,000 お子様¥2,500 [4歳～小学6年生]

※2名様より承ります。 ※ご注文はテーブルの皆様ご統一にてお願いいたします。 ※表示金額には消費税・サービス料を含みます。
※食材の仕入れ状況などにより、表記以外の食材を使用させていただく場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※特別価格でご用意している「ふかのひれの姿煮込み」、「凍頂烏龍茶 四季春」は各種割引対象外でございます。 ※写真はイメージです。