

《ランチオーダーバイキング》

【前菜・湯】

ミックスサラダ	(麦)
くらげの冷菜	(麦)
蒸し鶏の葱風味醤油ソース	(麦)
焼きなすの冷製 山椒ソース	(麦)
本日の一品	
ふかのひれスープ	(貝・麦)

【海の幸】

ズワイ蟹の蒸しもの	(か)
小海老のマヨネーズソース和え	(え・麦・卵・乳・落)
小海老のチリソース煮	(え・麦)
帆立貝柱の湯引き コチュジャンソース	(貝・麦)
イカと季節野菜の炒め	(麦)
サンマの切り身揚げ 香味ソース	(麦・卵)
サーモン入りキクラゲと玉子の炒め	(麦・卵)
魚の切り身蒸し 中国黒豆味噌風味	(貝・麦)

【野菜・豆腐】

季節野菜の炒め	(麦)
レンコンのはさみ揚げ	(麦)
松茸香る茶碗蒸し	(貝・麦・卵)
麻婆豆腐	(貝・麦)

【肉類】

鶏肉の唐揚げ	(麦・卵)
鴨肉のチシャ菜包み	(麦)
牛肉細切りとピーマンの炒め	(貝・麦)
肉団子と春雨の煮込み	(え・貝・麦・卵)
京のもち豚となすの炒め 四川風	(麦)
まるやか黒酢 酢豚	(麦・卵)

【アレルギー表示】

えび…え	くるみ…く	乳成分…乳
貝類…貝	小麦…麦	落花生…落
カシューナッツ…ナ	そば…そ	
かに…か	卵…卵	

※ランチオーダーバイキングではアレルギー対応はいたしかねます。また、嗜好（苦手）についてのご要望も対応いたしかねますのでご了承ください。

【点心】

桃李シューマイ	(貝・麦・卵・乳)
ふかのひれ入り蒸し餃子	(え・麦・乳)
海老入り蒸し餃子	(え・麦・卵)
ショーロンポー	(貝・麦・乳)
チャーシューまん	(麦)
大根もち	(え・麦・乳)
はるまき	(え・貝・麦)

【麺飯類】

炒飯	(麦・卵)
白粥	(貝・麦)
中国ちまき	(麦)
汁なし担々麺	(え・貝・麦・卵・乳)

【デザート】

杏仁豆腐	(乳)
タピオカ入りココナッツミルク	(乳)
シャーベット	(乳)
あずきあん入り蒸しまんじゅう	(麦)
抹茶香る胡麻付き揚げ団子	(麦・乳)

【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¥6,000 お子様¥3,000 [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。