

TASTE OF DYNASTY

オーダーバイキング“王朝の味覚”

平日ディナー限定

50種類のメニューの中からお好みの料理をお楽しみいただけます。オリジナルを加えた斬新な広東料理をご堪能下さい。
このメニューはオーダー用紙となりますので、ご希望の料理の口に、✓をご記入してください。
人数に合わせた大きさのお皿で料理をご用意させていただきます。○印の料理はお好きな数量でご用意致しますので数量をご記入ください。
また、食べ残しをされますと、別料金を申し受けますのでご注意ください。

【平日限定メニュー ロブスターセレクション】 ※お1人様1種類限定とさせていただきます。

○XOソース姿焼き ○葱生姜風味姿蒸しフィッシュソース掛け ○海老フライ

冷菜類

- | | |
|------------------------------------------|-------|
| 1. <input type="checkbox"/> くらげの冷菜 | 浙江海蜇皮 |
| 2. <input type="checkbox"/> 海の幸のサラダ | 沙律海鮮盆 |
| 3. <input type="checkbox"/> 上海式白身魚の醤油煮込み | 上海浸燻魚 |
| 4. <input type="checkbox"/> 蒸し鶏のゴマソース | 麻辣肥鷄絲 |
| 5. <input type="checkbox"/> 広東風焼き豚 | 蜜味靚叉焼 |

スープ

- | | |
|--------------------------------------------------|-------|
| 6. <input checked="" type="radio"/> 海鮮入り蟹卵味噌スープ | 蟹皇海鮮羹 |
| 7. <input checked="" type="radio"/> 海鮮入りサンラータン | 海鮮酸辣湯 |
| 8. <input checked="" type="radio"/> つばめの巣スープ蟹肉入り | 蟹肉燕窩羹 |
| 9. <input checked="" type="radio"/> 蟹肉入りコンスープ | 蟹肉粟米羹 |
| 10. <input checked="" type="radio"/> 玉子入り澄ましスープ | 王朝蛋花湯 |

焼き物・揚げ物

- | | |
|------------------------------------------------|-------|
| 11. <input checked="" type="radio"/> 北京スタイルダック | 金陵片皮鴨 |
| 12. <input checked="" type="radio"/> 蟹爪の揚げ物 | 百花釀蟹拑 |
| 13. <input checked="" type="radio"/> 特製春巻き | 脆皮炸春卷 |
| 14. <input type="checkbox"/> 鶏もも肉の唐揚げ | 香炸軟鷄球 |
| 15. <input type="checkbox"/> アーモンド付き海老団子の唐揚げ | 西杏百花丸 |

海鮮類

- | | |
|-------------------------------------------|-------|
| 16. <input type="checkbox"/> 海老のチリソース煮 | 乾焼汁蝦仁 |
| 17. <input type="checkbox"/> 海老とカシューナッツ炒め | 腰果炒蝦仁 |
| 18. <input type="checkbox"/> 海老のホットマヨネーズ | 香露鮮蝦仁 |
| 19. <input type="checkbox"/> 海老の甘辛酢炒め | 宮保鮮蝦仁 |
| 20. <input type="checkbox"/> 帆立貝のXOソース炒め | XO炒鮮貝 |
| 21. <input type="checkbox"/> 帆立貝のクリーム煮 | 奶油炆鮮貝 |
| 22. <input type="checkbox"/> 白身魚の黒酢ソース | 鎮江鮮魚片 |
| 23. <input type="checkbox"/> いかの四川風炒め | 魚香鮮魷魚 |
| 24. <input type="checkbox"/> いかの湯引き特製ソース | 白灼鮮魷魚 |

野菜

- | | |
|------------------------------------------|-------|
| 25. <input type="checkbox"/> 季節青菜の塩味炒め | 清炒新鮮菜 |
| 26. <input type="checkbox"/> 季節野菜の塩味炒め | 清炒新青菜 |
| 27. <input type="checkbox"/> 季節野菜の蟹肉あんかけ | 蟹肉扒時菜 |

牛肉・豚肉

- | | |
|--------------------------------------------|-------|
| 28. <input type="checkbox"/> 牛肉と野菜の炒め | 時菜牛肉片 |
| 29. <input type="checkbox"/> 牛肉とピーマンの細切り炒め | 青椒牛肉絲 |
| 30. <input type="checkbox"/> 広東風すぶた | 咕咾香猪肉 |
| 31. <input type="checkbox"/> 肉団子の甘酢ソース | 糖醋肉団子 |

豆腐・玉子

- | | |
|----------------------------------------|-------|
| 32. <input type="checkbox"/> 麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐 |
| 33. <input type="checkbox"/> 豆腐と蟹肉の煮込み | 蟹肉炆豆腐 |
| 34. <input type="checkbox"/> 蟹肉入り玉子焼き | 煎芙蓉蟹蛋 |

蒸し点心

- | | |
|-----------------------------------------------|-------|
| 35. <input checked="" type="radio"/> 海老蒸しギョーザ | 笋尖鮮蝦餃 |
| 36. <input checked="" type="radio"/> 特製シューマイ | 広東式焼売 |

飯類

- | | |
|-----------------------------------------|-------|
| 37. <input type="checkbox"/> 五目チャーハン | 広東香炒飯 |
| 38. <input type="checkbox"/> 五目あんかけご飯 | 八珍烩白飯 |
| 39. <input type="checkbox"/> 蟹あんかけチャーハン | 蟹肉扒炒飯 |

麺類

- | | |
|----------------------------------------|-------|
| 40. <input type="checkbox"/> 特製葱スープそば | 葱絲上湯麵 |
| 41. <input type="checkbox"/> 五目入りスープそば | 八珍上湯麵 |
| 42. <input type="checkbox"/> 広東風焼きそば | 豉油皇炒麵 |
| 43. <input type="checkbox"/> 五目焼きそば | 八珍香炒麵 |

デザート

- | | |
|-----------------------------------------------------|-------|
| 44. <input checked="" type="radio"/> あん入り桃まんじゅう | 寿桃豆沙飽 |
| 45. <input checked="" type="radio"/> あん入り揚げ胡麻団子 | 豆沙芝麻球 |
| 46. <input checked="" type="radio"/> アンニドーフ | 杏仁凍豆腐 |
| 47. <input checked="" type="radio"/> タピオカ入りココナッツミルク | 椰汁西米露 |
| 48. <input checked="" type="radio"/> マンゴープリン | 香芒凍布甸 |
| 49. <input checked="" type="radio"/> 特製かめゼリー | 王朝凍布甸 |
| 50. <input checked="" type="radio"/> 本日のプリン | 今日凍布甸 |

