

中華バイキングメニュー

Chinese Buffet Menu

○冷菜（ランチ6品ディナー7品）

Cold Appetizers(6 for lunch, 7 for dinner)

- クラゲの和え物
Cold Jellyfish
- 蒸し鶏の葱ソース
Steamed Chicken with Leek Sauce
- 豚バラ肉ピリ辛ソース
Pork Belly with Spicy Sauce
- 茄子の胡麻ソース
Eggplant with Sesame Sauce
- 野菜の酢漬け
Pickled Vegetables
- ザーサイ葱和え
Zha Cai Pickles with Leek
- 根野菜の醤油漬け
Root Vegetables Marinated with Soy Sauce
- 本日のおすすめ冷菜
Today's Recommended Cold Appetizer

○温菜（ランチ6品ディナー7品）

Hot Dish (6 for lunch, 7 for dinner)

- 海老のチリソース
Stir-fried Shrimp in Chili Sauce
- 北京風酢豚
Beijing-Style Sweet and Sour Pork
- 麻婆豆腐
Mapo Tofu
- 春巻
Spring Roll
- 鶏の唐揚げ
Deep-fried Chicken
- フライドポテトのスパイシーガーリック
Spicy Garlic Seasoned Fried Potato
- 海老せんべい
Shrimp Crackers
- 本日のおすすめ温菜
Today's Recommended Hot Dish

中華バイキングメニュー

Chinese Buffet Menu

○色々蒸し点心 (3品)

Steamed Dim Sum (3 kinds)

△焼売

Siu Mai Dumpling

△海老餃子

Shrimp Dumpling

△翡翠三角包

Jade Green Dumpling

蟹焼売

Crab Siu Mai

翡翠海老餃子

Jade Green Shrimp Dumpling

もち米団子

Sticky Rice Dumpling

※各△週ごとローテーション

Rotation of each△weekly

・本日のおすすめ点心

Today's Recommended Dim Sum

○麺、飯

Noodles, Rice

・あんかけ揚げ焼きそば

Crispy Fried Noodles with Starchy Sauce

・チャーハン

Fried Rice

・白御飯

Steamed White Rice

・ちまき

"Chimaki" Sticky Rice Dumpling

○スープ

Soup

・卵スープ

Egg Drop Soup

・ディナーは五目入りふかひれスープに変更

Shark's Fin Soup with Meat and Vegetables

中華バイキングメニュー

Chinese Buffet Menu

○デザート (4品)

Dessert (4 kinds)

- ・杏仁豆腐

Almond Tofu

- ・マンゴープリン

Mango Pudding

- ・胡麻団子

Sesame Dumpling

- ・桃饅頭

Peach Shaped Bun

○ディナー限定 (Dinner time only)

- ・蒸しパンで食べる北京ダック

Beijing Duck with Steamed Chinese Bun

○お飲み物 Beverages

- ・ホットコーヒー

(Hot Coffee)

- ・アイスコーヒー

(Iced Coffee)

- ・紅茶

(Black Tea)

- ・ホットウーロン茶

(Hot Oolong Tea)

- ・アイスウーロン茶

(Iced Oolong Tea)

- ・コーラ

(Cola)

- ・メロンソーダ

(Melon Soda)

- ・カルピス

(Calpis)

- ・オレンジジュース

(Orange Juice)

※食材の入荷状況により料理内容が変更になる場合がございます。

Dishes are subject to change depending on the availability of ingredients.