

日曜日のディナー限定
香港飲茶オーダーバイキング

● 全て一名様分でご用意しております ●

前菜

蒸し鶏の胡麻ソース
大根ときゅうりの甘酢漬け
本日のサラダ小鉢



写真はイメージです。

点心師特製飲茶5種を
お召し上がりください。

スープ

ふかひれ入りコーンスープ

特製前菜 + 片鴨【一回限りのご注文】

鮮魚の中華風お刺身サラダ
本日の焼き物入り三種前菜
北京ダック

～ 香港点心師 嚴 自家製点心 ～

“揚” 点心

春巻
香港風変わり揚げ餃子
海鮮すり身のクルトン揚げ

“蒸” 点心

蟹の卵のせ焼売
ふかひれ入り蒸し餃子
海老入り蒸し餃子
小籠包

香港スタイル

スペアリブのトウチ蒸し
本日の香港風蒸しライスクレープ
香港風牛肉団子の蒸し物
松笠甲イカのカレー風味蒸し
鮭入り合わせすり身の蒸し物

熱菜

海老のチリソース
海老のフルーツマヨネーズ和え
牛肉とピーマンの細切り炒め
松笠甲イカの湯引き 香り海鮮ソース
ピリ辛麻婆豆腐
鶏肉の唐揚げ
黒酢酢豚
蟹肉入り玉子の柔らか炒め
レタスの湯引き オイスターソース掛け
豚ナンコツの柔らか蒸し 黒胡椒ソース
海老入り中華風茶碗蒸し

麵・飯

チャーシュー入りチャーハン
五目あん掛け焼きそば
チャーシュー入りスープそば
鶏肉と中国ソーセージのせ蒸しご飯
海鮮団子ハトムギ入りお粥

香港菓子

胡麻揚げ団子
ココナッツ団子
本日の香港菓子

デザート

フルーツ入り杏仁豆腐
タピオカ入りココナッツミルク
マンゴープリン
本日のアイスクリーム
抹茶わらび餅の黒蜜掛け

※香港スタイルは小皿、
点心・香港菓子・デザートは一個単位でご用意いたします。