

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 ●

特製前菜【大人の方のご注文となります】

鮮魚の中華風お刺身サラダ  
本日の焼き物入り三種前菜

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

スープ

ふかひれと蟹肉入りコーンスープ



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。

～ 香港点心師 嚴 自家製点心 ～

“揚” 点心

春巻  
香港風揚げピロシキ  
海鮮すり身のクルトン揚げ  
北京ダック（お一人様一回限り）

“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  
牛ハチの菓のシンガポール風BBQソース  
塩魚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  
干し貝柱入り玉子の柔らか炒め  
レタスの湯引き蟹肉あん掛け  
豚バラ肉の柔らか醤油煮込み

麺・飯

チャーシュー入りチャーハン  
五目あん掛け焼きそば  
チャーシューと葱の細切りスープそば  
牛肉とキノコの蒸しご飯  
菜の花と干し貝柱入りお粥

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。