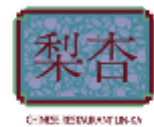


# 中国料理



ホテルレストラン「梨杏」のお届けする  
本格中国料理をお楽しみください。

中国料理 梨杏

(火曜定休日)



※画像は¥11,000イメージです。

## 【C-①】 中国料理 正餐 ¥11,000

- |       |                         |
|-------|-------------------------|
| 五彩冷拌盆 | 五種冷菜盛り合わせ               |
| 紅棗燉鷄翅 | 鶏肉とナツメの<br>ふかひれ姿入り蒸しスープ |
| 乾焼鮮蝦仁 | 大海老とペンネパスタのチリソース        |
| 黒椒牛柳粒 | 牛フィレ肉ミニステーキ黒胡椒ソース       |
| 蒜茸蒸海鮮 | 白身魚切り身のニンニク風味蒸し         |
| 飛子貝炒飯 | 干し貝柱と飛子入りチャーハン          |
| 羊城桂甜品 | 中国小菓子                   |
| 鮮果凍豆腐 | フルーツ入り杏仁豆腐              |



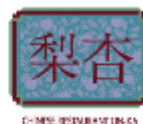
料理長 谷山 守

内容はサンプルメニューです。

仕入れ状況や季節により内容は変更になります。  
レストラン定休日は中国料理はお承りができません。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。

# 中国料理



中国料理 梨杏

(火曜定休日)



※料理はイメージです。

## 【C-③】 中国料理卓盛 ¥7,000

- |       |                 |
|-------|-----------------|
| 三色冷拼盆 | 三種前菜盛り合わせ       |
| 什錦紅焼翅 | 五目入りふかひれスープ(紅焼) |
| 乾焼辣蝦仁 | 海老のチリソース        |
| 油淋軟鶏球 | 鶏肉の唐揚げユーリンソース   |
| 蟹肉腐皮卷 | 五目湯葉巻きの蟹肉あん掛け   |
| 蒸点心二品 | 海老蒸し餃子と肉シュウマイ   |
| 飛子貝炒飯 | 干し貝柱と飛子入りチャーハン  |
| 杏仁凍豆腐 | カクテルフルーツ入り杏仁豆腐  |

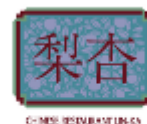
## 【C-④】 中国料理卓盛 ¥9,000

- |       |                       |
|-------|-----------------------|
| 四色冷拼盆 | 四種前菜盛り合わせ             |
| 什錦干貝翅 | 干し貝柱入り五目ふかひれスープ       |
| 乾焼辣蝦仁 | 大海老のチリソース             |
| 油淋軟鶏球 | 鶏肉の唐揚げユーリンソース         |
| 蟹肉腐皮卷 | 五目湯葉巻きの蟹肉あん掛け         |
| 蒜茸蒸鮮魚 | 白身魚のニンニク風味蒸し<br>魚露ソース |
| 牛柳粒炒飯 | 牛フィレ肉入りガーリックチャーハン     |
| 鮮果凍豆腐 | フルーツ入り杏仁豆腐            |

内容はサンプルメニューです。  
仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。

HOTEL ASSOCIA TOYOHASHI



## 【C-5】 中国料理 ブッフェ ¥7,000

棒々肥油鶏	蒸し鶏の胡麻ソース
冷拌猪肉片	豚肉のサラダ風ピリ辛和え
什錦魚翅羹	五目ふかひれスープ
乾焼辣蝦仁	海老のチリソース
時菜花枝魚	イカと取り合わせ野菜の炒め
干貝腐皮卷	五目湯葉巻の干し貝柱あん掛け
紅焼猪軟肉	豚バラ肉の醤油煮込み
油淋軟鶏球	鶏肉の唐揚げユーリンソース
酥古老肉球	広東風パイナップル入りスプタ
麻婆炸豆腐	揚げ豆腐のピリ辛醤油煮込み
脆皮炸春卷	ミニはるまき
蒸洋葱焼売	蒸し肉シューマイ
水晶韭菜餃	ニラ入り蒸し餃子
上海香炒麵	上海風醤油焼きそば
叉焼香炒飯	叉焼入りチャーハン
中国甜百果	冷たいデザート

内容はサンプルメニューです。

仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

レストラン定休日は中国料理はお承りができません。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。