

# ランチオーダーバイキング

大人 ¥6,500(税・サ込)

【時間】11:30~15:00(14:30 L.O.) ※120分制(90分 L.O.)

小学生(6~12歳) ¥3,250(税・サ込)

《注意事項》

◆お二人様より承ります。

◆ご注文はテーブルの皆様、ご統一にてお願いいたします。

◆お料理は人数様分のご提供となります。

※麺・飯・デザートは個別にご注文いただけます。

幼児(5歳以下) 無料

「蜀江」料理顧問  
陳建太郎



※初めにこちらの料理を人数様分ご用意いたします。

A 前菜の盛り合わせ & B フカヒレスープ A Assorted Cold Delicacies & B Shark's fin Soup

至極の一品 (一度限りのオーダー) Premium Dish (You can only order once a day)

1 フカヒレの煮込み  
Braised Shark's Fin

2 北京ダック  
Crispy Duck's Skin "Beijing Style"

## 前菜 Appetizers

3 蒸し鶏の葱ソースかけ  
Boiled Chicken with Ginger and Onion Sauce

4 豚肩ロースの焼き物  
Chinese Roast Pork

5 薄切り豚肉のガーリックソース  
Sliced Pork in Garlic Sauce

## 魚介類 Seafood

6 海老と野菜の塩炒め  
Sauteed Shrimp and Vegetables

7 海老のチリソース煮  
Braised Shrimp in Chili Sauce

8 海老のマヨネーズソース和え  
Fried Shrimp with Mayonnaise

## 肉類 Meat

9 牛肉とピーマンの炒め  
Sauteed Beef and Pimentos

10 牛肉と玉葱の黒胡椒炒め  
Sauteed Beef and Onion with Black Pepper

11 鶏肉とカシューナッツの炒め  
Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts

12 鶏肉の唐揚げ  
Fried Chicken

13 豚肉の甘酢炒め  
Sauteed Pork with Sweet and Sour Sauce

## 野菜・豆腐 Vegetable・Tofu

14 麻婆豆腐  
Chen's Mapo Doufu

15 玉子と木耳と青菜の塩炒め  
Sauteed egg, Wooden Ears and Green Vegetable

## 揚げ物 Fried

16 春巻  
Fried Spring Roll

17 変わり揚げもち  
Fried Rice Cake

## 点心 Dim Sum

18 豚肉焼売  
Steamed Pork Dumpling

19 叉焼まんじゅう  
Barbecue Pork Bun

20 小籠包  
Soup Dumpling

21 海老蒸し餃子  
Steamed Shrimp Dumpling

22 中華ちまき  
Rice Dumpling Wrapped in Bamboo Leaves

## 飯・麺 Rice・Noodles

23 豚肉入り炒め焼そば  
Fried Noodle with Pork

24 五目チャーハン  
Mixed Fried Rice

25 白ごはん  
Steamed Rice

26 中華白粥  
Chinese Porridge

## デザート Dessert

27 杏仁豆腐  
Cold Almond Jelly

28 ココナッツミルク  
Coconut Milk

29 胡麻揚げ団子  
Fried Sweet Bean Pate and Sesame Ball

30 ライチシャーベット  
Lychee Sherbet



※( )内の価格は税金・サービス料金を含んだ金額です。

※写真はイメージです。 ※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。