

2020年 秋のオーダーバイキング

帆立貝の
バター風味炒め

限



フカヒレ入りスープ

限

黒毛和牛ロース肉の
黒胡椒ソース

限

※写真はイメージです

萬里廚師がこだわる

絶品50種類が120分間食べ放題

2020年 10月15日(木) ▶ 11月1日(日)

17:30 ~ 21:00 / オーダーストップ 20:45

豊

お一人様 大人 5,500円 小学生 3,000円

※2名様より承ります
(サービス料・税金込)

◆ 予約特典 ◆ 大人 5,000円 小学生 2,500円

※2日前までにご予約をお願いします
(サービス料・税金込)

野菜・豆腐

- 前菜三種盛り合せ 限
- パンバンジー
- 茹で豚肉のガーリックソース
- 叉焼とメンマの白髪葱和え
- ツブ貝の浜納豆和え
- 青菜の炒め
- レタスの広東ソース掛け
- 長芋の醤油焼き
- ザーサイ
- 麻婆豆腐

海鮮料理

- 帆立貝のバター風味炒め 限
- 海老のチリソース煮
- 海老のマヨネーズ和え
- 紋甲イカのあつさり炒め
- 紋甲イカの大葉風味炒め
- 浅蛸の紹興酒蒸し
- 牡蠣の甘醤油唐辛子炒め
- ソフトシェルクラブのチリソース掛け
- 蟹と玉子の炒め
- 白身魚の蒸し物
茸入りオイスターソース
- ベビーホタテと白菜の煮込み

肉料理

- 黒毛和牛ロース肉の黒胡椒ソース 限
- 牛モモ肉のロースビーフ
- 牛肉とピーマン、筍の炒め
- 牛ホルモンのピリ辛炒め
- 豚肉の角煮
- 酢豚
- 豚モモ肉の薄切りと玉葱の炒め
- 豚バラ肉の豆板醤辛子煮
- 鶏モモ肉の唐揚げ
- 鶏モモ肉のスパイス炒め
- 鶏団子の黒酢餡

湯・飯・麺

- フカヒレ入りスープ 限
- 担担麺
- 酢と胡椒のピリ辛スープ麺
- 玉子入り塩スープ麺
- 小海老入りソース焼きそば
- 四川風ピリ辛焼きそば
- 蟹チャーハン
- 又焼チャーハン

点心

- 焼き餃子
- 春巻き
- 揚げパン
- 海老ニラ饅頭
- 小籠包
- 胡麻団子
- 杏仁豆腐
- マンゴープリン
- パイナップル
- アイスクリーム

※ 限 は、お1人様1回限りのお料理です。
は、辛さの度合いを表示してあります。