

中国料理

萬里

飲茶オーダーバイキング



点心に加えて前菜やスープ、麺飯類、一品メニュー、デザートを含む全37種類をオーダーバイキング形式で120分食べ放題

期間

2025年 合計20日間

6月12日[木]～15日[日] 7月 3日[木]～ 6日[日]

19日[木]～22日[日] 10日[木]～13日[日]

26日[木]～29日[日] 時間 17:30～21:00(L.O. 20:30)

料金

予約特典

大人 5,800円 / 小学生以下 3,500円 (税サ込)

当日

大人 6,300円 / 小学生以下 3,800円 (税サ込)

※3歳～小学生未満:2,500円 3歳未満:無料

前菜

- 1 広東式焼き豚と卵焼き
- 2 胡瓜のピリ辛甘酢漬け
- 3 烏賊の湯引き生姜ソース
- 4 トマトの杏露酒風味漬け

料理

- 5 豚ロース肉と彩りピーマンの炒め
- 6 海老のチリソース煮
- 7 海老のマヨネーズ和え
- 8 青梗菜ときくらげのあっさり炒め
- 9 酢豚
- 10 鶏肉の唐揚げ甘酢ソース掛け
- 11 鱧の中国風天婦羅

点心

- 12 海老入り肉焼売・枝豆載せ焼売
- 13 もち米入り焼売とショウロンボウ
- 14 海老餃子と肉入り焼売
- 15 フカヒレ入り蒸し餃子
- 16 水餃子の胡麻辛子ソース
- 17 焼き餃子
- 18 春巻
- 19 焼き海老韭菜まんじゅう
- 20 豚肉の味噌炒め小鉢形パン載せ
- 21 豚まんじゅう
- 22 大根餅
- 23 桃まんじゅう
- 24 ちまき

ご飯・麺

- 25 海老チャーハン
- 26 キムチチャーハン
- 27 コンスープ
- 28 萬里名物担担麺
- 29 冷やし担担麺
- 30 五日甘酢冷麺

デザート

- 31 杏仁豆腐
- 32 マンゴープリン
- 33 ココナッツ団子
- 34 タピオカ入りココナッツミルク
- 35 アイスcream
- 36 胡麻団子
- 37 細長パン蜂蜜添えココナッツミルクと共に

※表示金額にはサービス料、消費税が含まれます ※写真と料理内容が異なる場合があります

大垣フォーラムホテル

〒503-0812 大垣市万石2丁目31番地 <https://www.forumhotel.co.jp>

ご予約・お問い合わせ

TEL.0584-81-4171



ご予約はこちら



LINE公式アカウント

