

中国料理「香桃」ランチオーダーbuffet

前菜

シェフからのおもてなし

(お一人様一皿とさせていただきます)

前菜盛り合わせ

本日のスープ

シェフおすすめ点心

姿鮑のオイスターソース煮込み

北京ダック 1枚追加 ¥1,300

点心

1. 海老蒸し餃子 (3個)
2. 小籠包 (3個)
3. 焼売 (3個)
4. チャーシュー入り焼きパイ (2個)
5. ポークリブの黒にんにく蒸し (1皿)
6. 鶏肉入り蒸し饅頭 (2個)
7. 蓮の葉包みおこわ (2個)
8. 焼き大根餅 (2個)
9. 椎茸 竹の子 鶏肉 チャーシュー入り春巻 (2本)

10. ザーサイ
11. くらげの冷菜
12. トマトの冷菜
13. ピータン 甘酢生姜を添えて
14. 自家製釜焼きチャーシュー
15. 久米赤鶏の醤油煮

温菜

16. 烏賊の湯引き 醤油ソース
17. 海老のチリソース煮
18. パイナップル入り酢豚 香港スタイル
19. 牛肉 椎茸 竹の子 冬菜の炒め
20. 季節野菜の天然塩炒め
21. 麻婆豆腐 土鍋仕立て

御飯 麺類

22. 焼き物入り炒飯
23. 黄ニラ もやし入り醤油焼きそば
24. 海老ワンタン入り汁そば
25. 干し貝柱 鶏肉入り中国粥
26. 豚挽き肉 ピータン入り中国粥

デザート

27. マンゴープリン
28. 杏仁豆腐
29. タピオカ入りココナッツミルク
30. 塩卵入りカスタード餡の胡麻団子
31. シェフのお勧めデザート