




# ランチ 飲茶満腹膳席

## All You Can Eat

メニューよりお好きなだけお料理をお選び頂けます。お待ちの間にアミューズをご用意いたします。  
Please choose dishes from bottom menu. An amuse-bouche will be served while you wait.

【アミューズ Amuse】 搾菜拌鶏絲 搾菜と鶏肉の和え物 (1回のみ) Chinese Pickles and Chicken with Sesame Sauce

### 【前菜 / Appetizers】

	海蜇皮	クラゲの冷製	Cold Jellyfish with Vinegar and Black Pepper Sauce		皮蛋豆腐	ピータン豆腐	Bean Curd and Century Egg
	棒々鶏	バンバンジー	Steamed Chicken with Sesame Sauce		涼拌猪耳豆腐干絲	ミミガーと干し豆腐の和え物	Chinese Dried Bean Curd with Sesame Sauce

### 【スープ / Soup】

粟米湯	コーンクリームスープ	Corn Soup	紫菜蛋花湯	野菜入り塩麴のとろみスープ	Mixed Vegetable and Salt Koji Soup
-----	------------	-----------	-------	---------------	------------------------------------



### 【点心・焼き物・揚げ物 / Dim Sum・Pan Fried Dim Sum・Deep Fried Dim Sum】

焼売	焼売(2個)	SIU-MAI (2 pieces)	水餃	水餃子(2個)	Boiled Meat Dumplings (2 pieces)	
翡翠蝦餃	翡翠の海老蒸し餃子(2個)	Jade Shrimp Gyo-Za (2 pieces)	韭菜餅	ニラ饅頭 (1個)	Pan-Fried Chinese Chives Gyo-Za (1piece)	
	咖喱蝦餃	カレー風味海老蒸し餃子(2個)	鍋貼餃子	棒焼き餃子(2本)	Pan-Fried Stick Gyo-Za (2 pieces)	
桃色蝦餃	桃色海老蒸し餃子(2個)	Shrimp Gyo-Za (2 pieces)		翡翠餃子	翡翠焼き餃子(2個)	Pan-Fried Jade Gyo-Za (2 pieces)
蟹肉小籠包	蟹肉入り小籠包(2個)	Crabmeat Shao-Long-Pao (2 pieces)	春捲	春巻き (2本)	Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)	
牛肉小籠包	牛肉入り小籠包(2個)	Beef Shao-Long-Pao (2 pieces)	三角春捲	野菜入り三角春巻き (2個)	Mixed Vegetable Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)	
	小籠包	小籠包(2個)	越南春卷	ベトナム揚げ春巻 (2本)	Vietnamese Crispy Spring Rolls (2 pieces)	
蘿蔔糕	大根もち (2枚)	Radish Rice Cake (2 pieces)	蝦餅	エビせん	Shrimp Rice Crackers	
咸水角	五目揚げ餅(2個)	Fried Glutinous Rice Dumplings (2 pieces)	軟殼蟹	ソフトシェルクラブの唐揚げ	Deep-Fried Soft Shell Crab	
肉捲	豚の角煮クレープ包み	Pork Stew Crepe Wrapped	炸土豆	ポテトフライ	Deep-Fried Potato	
割包	蒸しパン (1個)	Steamed Bun (1piece)				


### 【炒め物 / Pan Fried Dishes】

黒糖醋猪肉	黒酢豚	Sweet & Sour Pork	滑蛋蝦仁	海老と玉子の炒め	Sautéed Shrimp and Eggs	
	麻糬魚餅	餅入り白身魚すり身の炒め	紅焼鶏球	鶏肉の醤油炒め	Sautéed Chicken with Soy Sauce	
	麻辣軟殼蟹粉皮	ソフトシェルクラブと板春雨のピリ辛煮込み		芒果蝦仁	海老のマンゴソース	Sautéed Shrimp in Mango Sauce
蒜茸炒時菜	青野菜のニンニク炒め	Sautéed Green Vegetable in Garlic		乾燒蝦仁	海老のチリソース	Braised Shrimp in Chili Sauce
		麻婆豆腐		蒼蠅頭	キビまる豚とニンニクの芽のそぼろ炒め	Sautéed Minced Pork and Garlic Sprouts
	金醬牛絲	牛肉の細切りピリ辛味噌炒め	青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの炒め	Sautéed Shredded Beef with Green Peppers	

### 【麺・飯 / Rice・Noodles】

	芝士魚丸米粉湯	チーズ入り白身魚団子のピリ辛汁ビーフン	粥	中華粥	Chinese Porridge	
猪脚拌麵	台湾風 豚足の煮込みのせ麵	Taiwanese-Style Noodles Topped with Braised Pork		滷肉飯	ルーロー飯	Braised Pork Rice Lu Rou Fan
炒飯	肉味噌と野菜の炒飯	Vegetable and Chinese Pork Miso Fried Rice	白飯	ご飯	Plain Rice	

### 【デザート / Dessert】

	杏仁豆腐	杏仁豆腐	芝麻球	ゴマ団子 (1個)	Deep-Fried Sesame Ball (1piece)
芒果布丁	マンゴープリン	Mango Pudding	蛋糕	台湾カステラ	Taiwanese Castella (1piece)
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク	Coconut Milk with Tapioca	果凍	本日のゼリー	Cold Jelly
花生湯圓	ピーナッツ入り白玉団子	Boiled Rice Ball in Peanuts Paste (1piece)	芝士炸丸	チーズ入り揚げ団子	Deep-Fried Cheese Ball (1piece)
地瓜球	紅芋とサツマイモの揚げボール	Deep-Fried Purple Potato and Sweet Potato Ball			



シェフのお薦め Signature Dish



辛い Spice