11.12月

至高の逸品

一品一回限りのご注文

ウェルカムオードブル（大人料金のみ）

◆梨杏伝統のふかひれ姿　上海風醤油煮込み

◆ふかひれ姿蒸し　上湯スープ掛け

※上記の料理はどちらか一品での提供になります

有頭海老の湯引き　海鮮醤油

大海老のガーリックパウダー炒め

大海老のチリソース

大海老と荒切りニンニク炒め

海鮮二種のクリーム煮

鯛のブラックビーンズ蒸し

国産ホタテ貝のガーリック風味蒸し

海鮮すり身の蟹爪フライ

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

五目入りおこげ

プレミアム

オーダーバイキング

スタンダード オーダーバイキング

ウェルカムオードブル（大人料金のみ）

※プレミアムオーダーバイキングの方も以下からお選びください

海鮮



海老のチリソース

海老のフルーツマヨネーズソース

海老と野菜の炒め

海老と玉子の柔らか炒め



蟹肉入り玉子の柔らか炒め

蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ

蟹肉と木の子入り豆腐のあっさり煮



イカの湯引き 海鮮醤油

イカと季節野菜の炒め

青菜と干し貝柱あん掛け

スタンダードオーダーバイキング

野菜
- 野菜のクリームソース煮込み
- 青菜と豊川産きくらげ入り荒切りニンニク塩炒め
- ピリ辛麻婆豆腐

スープ
- クリームコーンスープ
- 豊川産きくらげ入り玉子スープ
- 五目入りふかひれスープ

点心
- 自家製パリパリ春巻き
- 本日のお任せ点心二種

麺・飯
- 自家製窯焼き叉焼入りスープそば
- 葱細切りスープそば
- 自家製窯焼き叉焼入り炒飯
- 豚肉とザーサイ豊川産きくらげ入りあん掛け焼きそば

牛肉・豚肉・鶏肉
- 牛肉の甘味噌炒めクレープ添え
- 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 広東風パイナップル入り酢豚
- 黒酢の酢豚
- 鶏肉の唐揚げ
- 鶏肉の唐揚げ香味ソース掛け
- 北京ダック（おひとり様1本限り）

デザート
- ★フルーツ入り自家製杏仁豆腐
- ★アイスクリーム
- ★タピオカ入りココナッツミルク
- ★マンゴープリン
- ★ココナッツ団子
- ★胡麻揚げ団子
- ★北海道えびすかぼちゃアイス
- ★シャインマスカット入り杏仁豆腐

★このマークは
おひとつからのご注文いただけます

11/21(土)～11/23(月・祝)あいちウィーク)限定！
上海蟹味噌入り小籠包と
赤色の季節デザートが食べ放題