



サンデーファミリーbuffet
Sunday Family Buffet

buffetセクション **Starter buffet**

季節野菜のサラダバー、8種類の小前菜（週替わり）
Seasonal salad, 8 kinds of cold amuse bouche

本日の麺料理
Noodles of the day

東坡肉（豚の角煮）を蒸し花巻とともに
Chinese steamed bun with braised pork

下記のお料理はコース形式でご提供いたします。
スープ、メインディッシュ、デザートは別紙よりお選びください。

Below menus are served in courses.
Please select the items from the next page.

スープ
Soup

メインディッシュ
Main dish

デザート
Dessert

¥6,700 Per Person
お子様（6-12歳）¥3,000 Per Person
6歳未満のお子様 無料

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴します。
Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.



スープ Soup

- A. 蟹肉と玉葱入り濃厚黄油スープ / Potage soup with crabmeat and onions
- B. 海老ワンタンスープ / Superior soup with shrimp wonton
- C. 海鮮入り酸辣スープ / Hot and sour soup with seafood
- D. ナマコのとろみスープ 醤油味で / Soy sauce potage soup with sea cucumber
- E. 鶏肉とレタスの澄ましスープ / Superior soup with chicken and lettuce
- F. 青菜とキノコの玉子スープ / Clear soup with egg, vegetables and mushroom

メインディッシュ Main dish

- A. 海老のチリソース おこげ添え / Stir fried shrimp with chili sauce
- B. 帆立貝の宮保ソース炒め カッシューナッツ添え
/ Stir fried scallops with "Kong Po" chili pepper sauce
- C. 白身魚の蒸し物 しらす入りソースで / Steamed white fish with whitebait sauce
- D. スイートチリソース入り酢豚 (梅風味) / "Crispy pork" with sweet chili and plum sauce
- E. 牛肉の黒胡椒炒め 玉ねぎと共に / Pan fried beef and onion with black pepper sauce
- F. 鶏肉とカッシューナッツの四川風炒め / "Szechwan style" stir-fried chicken and cashew nuts
- G. 茄子入り麻婆豆腐 (自家製翡翠豆腐にて) / Mapo Tofu and eggplant
- H. 豆腐とキノコの醤油煮込み / Braised tofu and mushroom with soy sauce
- I. 季節野菜の炒め ガーリック風味 / Stir fired vegetables with garlic

デザート Dessert

- A. アボカドムース ココナッツの器で / Avocado mousse with in a coconut shell
- B. 杏仁豆腐 マンゴーソース / Almond jelly with mango sauce
- C. 杏仁豆腐 ラズベリーソース / Almond jelly with raspberry sauce
- D. アロエ入り愛玉ゼリー / Herb jelly and seasonal fruit with fruit sauce