



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

台湾風 担担麺

Taiwan style sesame hot noodle

下記のお料理はコース形式でご用意いたします。
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 one item from the next page.

前菜

Appetizer

チャイナブルースタイルクレープ

China Blue style crepe

スープ

Soup

メインディッシュ

Main dish

デザート

Dessert

お一人様 ¥6,700 Per Person

お子様（6-12歳）¥3,000 Per Person

6歳未満のお子様 無料



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. 海老ワントンスープ / 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