

Adult
5,000円

Dim sum Order Style Buffet

Age6~11
3,000円

点心はもちろんのこと、
海老のチリソースや四川風麻婆豆腐など
人気の料理をあわせて
約40種類もお召し上がり頂ける
とてもお得なオーダーバイキングです。

お時間は90分制です。
Seats are available for 90 minutes.

下のメニューより好きなものをお好きなだけお選びいただけます。
You would be able to choose from the menu as you like.

2名様よりテーブル毎に承ります。
Order from 2 people.

三色花拼盤

山海の幸を盛り込んだ前菜
Appetizer

蟹黄燕窝湯

蟹の卵入りつばめの巣のスープ
Bird's nest soup with crab roe

金陵片皮鴨

北京ダック
Roasted Beijing duck skin

小菜類 Sautéed dishes

乾焼蝦仁 海老のチリソース煮
Quick fried shrimps in chili sauce

生汁蝦仁 海老のマヨネーズ煮
Quick fried shrimps in mayonnaise sauce

蒜茸炒蔬菜 季節野菜のガーリック炒め
Wok-fried mixed vegetables with garlic sauce

蟹粉炒粉絲 春雨と蟹みその炒め
Sauce sautéed crab innards with been-starch vermicelli

蓮蕪煮鶏茸 蓮根と鶏挽肉の煮込み
Braised lotus root and ground chicken meat

奶油白菜 白菜のクリーム煮
Braised Chinese cabbage in cream sauce

陳麻婆豆腐 四川風麻婆豆腐
Braised bean curd with ground beef in chili

点心類 Dim sum

筍尖蝦餃 海老の蒸し餃子
Steamed shrimp dumplings

韭菜蝦餃 ニラ入り蒸し餃子
Steamed leek and shrimp dumplings

干貝焼売 干し貝柱焼売
Steamed meat and dried scallops dumplings

錦糸焼売 錦糸焼売
Steamed eggs dumplings

豆腐焼売 豆腐焼売
Steamed tofu dumplings

小籠包 小籠包
Steamed soup dumplings

腊味羅白糕 大根餅の煎り焼き
Radish cake

スープ類 Soup

酸辣上湯 四川風サンラータンスープ
Hot and sour soup

粟米湯 コーンクリームスープ
Corn soup

青菜蛋花湯 青菜と玉子とじスープ
Egg dropped soup with green vegetables

上湯水餃 もちもち水餃子スープ
Boiled dumplings soup

デザート類 Dessert

椰汁西米露 タピオカ入りココナツミルク
Coconut milk with tapioca

芒果凍布甸 マンゴープリン
Mango pudding

杏仁豆腐 アンニトウフ
Cold almond jelly

雪冰淇淋 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream

甜香糯米糍 白玉団子ココナツ風味
Rice-flour dumpling with coconut powder

馬拉糕 蒸しカステラ
Steamed sponge cake

一口蛋達 プチタルト
Egg tart

麺飯類 Soup noodle and rice

鬼心一炸麵 あんかけかた焼きそば
Fried noodle

葱油湯麵 葱と又焼の汁そば
Soup noodles with pork and long green onion

豆乳担々麵 豆乳担々麵
Noodle with soy milk sichuan style

咸菜又焼炒飯 又焼と高菜入り炒飯
Fried rice with BBQ pork and leaf mustard

中国粥
Chinese porridge

揚げ物類 Deep fried food

咖喱春捲 カレー風味の春巻き
Curry spring rolls

脆皮炸春捲 豚肉と筍の春巻き
Pork spring rolls

蝦醬鷄 鶏手羽の海老味噌風味揚げ
Deep fried chicken wings

饅頭類 Steamed bun

滑猪肉包 可愛い肉まん
Steamed bun with pork filling

豆沙包 可愛いアンまんじゅう
Steamed bun with sweet red beans paste filling

花巻 蒸しパン
Steamed Chinese bread

Business Lunch

1,800円

人気の麺・飯に点心やデザートを設定にした
お得なランチセットです。

麻辣担々麺

Noodles with minced beef and sichuan pepper miso



Mix fried rice

五目焼飯

Noodles with BBQ pork and leek



叉焼と葱のおそば

麺・飯をお選びください
Please choose one main dish from below

黒胡麻担々麺

Noodles with minced beef and black sesame



Mix fried noodles

五目焼きそば



点心3種

Dim sum (3pcs)

点心をお選びください
You can choose from the below



彩り点心5種 +500円

Colorful dim sum (5pcs)

本日のデザート
Today's dessert

業務

薬膳スチームバスケット

Medicinal Cooking - Steamed Basket

¥3.500

山査子果汁(消化を促す)

サンザシのジュース

Hawthorn juice

初夏緑唐宮併盤

初夏の食材を用いたオードブル

Appetizers

季節蒸籠

白きくらげ、ナツメ、干しきのこ、准山、クコの実、ハスの実、鶏手羽、

アキレス、イカ、白身魚、ムール貝、大海老、クレソン、キャベツ、

インゲン、ジャガイモ、オクラ

White Jew's ear, Jujube, Dried mushrooms, Mountain burdock, Wolfberry,

Lotus, Chicken wing, Achilles, Squid, White fish, Mussel, Prawn, Watercress, Cabbage,

Green beans, Potato, Okra

干貝炒飯

干し貝柱入りチャーハン

Fried rice with dried scallop

香忙濡米巻、蜜瓜西米露

マンゴーの餅米巻きとメロンココナッツミルク

Mango rice cake roll and Melon's coconut milk

工芸茶

Blooming tea

初夏蒸籠

Healthy & Green Dim-sum Lunch

¥5.500

初夏緑唐宮拼盤

初夏の食材を用いたオードブル

Appetizers

緑色蒸鶏蛋

モロヘイヤの卵豆腐のとろみスープかけ

Moroheiya egg tofu thickening soup

韭菜餅・牛油果小龍包・春菊蝦餃子

韭菜焼き饅頭・アボカド入り小龍包・春菊入り海老餃子

Grilled Chinese chive Manju

Pork soup dumplings with steamed avocado

Shrimp dumplings with garland chrysanthemum

清炒緑蔬菜

色々野菜の塩炒め

Wok-fried mixed vegetables with salt

白鶏絲翡翠麵

蒸し鶏と翡翠麵の汁そば

Jade noodles soup with steamed chicken and leek

蜜瓜西米露、鶯餡芝麻球

メロンのココナツミルクとウグイス餡の揚げ胡麻団子

Melon's coconut milk and sesame seed ball with sweet green bean paste



Prices are subject to applicable taxes and service charge.
表示料金に別途サービス料と税金が加算されます。