

開催

5/29 金

5/30 土

今年も開催！  
大人気の中華ブッフェ

中国料理 鳳凰

BISHOKU

# 美食中華

CHU-KA

## チャイニーズ ブッフェ

Buffet

鳳凰の人気メニューをbuffeスタイルで！



陳麻婆豆腐

本格中華をお好きなだけ



豚の角煮



新緑の春巻き



五目炒飯

予約制

LAUNCH

11:30 ~ 14:30 (最終入場 13:00) ※90分制

大人(中学生以上) 4,400円 | 小学生 2,200円 | 幼児(4歳未満) 1,100円

予約制

DINNER

17:30 ~ 20:30 (最終入場 19:00)

大人(中学生以上) 5,500円 | 小学生 2,750円 | 幼児(4歳未満) 1,375円

会場：14階バンケットルーム「花の間」



海の幸と季節野菜の香りし和え

冷菜

- クラゲと蕪の菊花和え
- 海の幸と季節野菜の香りし和え
- 豚の薄切り辛子蒜ソース 五目野菜添え
- 赤イカの青山椒ソース
- 焼き豚蜂蜜風味
- 蒸し鶏の柚子ソース
- ローストビーフゴマ汁ソース

温菜

- 海老チリソース煮
- 陳麻婆豆腐
- 乾し貝入り青菜の炒め
- 鶏の唐揚げ マヨネーズ金沙粉掛け(ランチのみ)
- 海老のマヨネーズソース(ランチのみ)
- 豚肉とキャバツの味噌炒め
- 豚肉と木耳の玉子炒め
- 豚の角煮
- ニラレバ炒め
- 白身魚の揚げ物黒酢風味
- 上海風焼きそば
- 五目炒飯
- コンスープ(ランチのみ)

デザート

- 台湾風カステラ
- よもぎの饅頭
- 黒ゴマ入りゴマ団子
- 当帰入りクッキー
- 桃色ココナッツ団子
- 杏仁豆腐
- 芒果プリン
- アイスクリーム(バニラ・イチゴ)
- フルーツ

点心

- 翡翠餃子
- 新緑の春巻き
- 蒸しパン
- 海老ギョーザ
- とびっこ葱焼売
- 小籠包

DINNER 限定

- ソフトシェルクラブのマヨネーズ金沙まぶし
- 大海老のマヨネーズソース
- 北京ダック※お一人様ひとつ
- フカヒレ茶碗蒸し※お一人様ひとつ

お飲み物

- ウーロン茶
- リンゴジュース
- コーヒ-

※入荷状況により一部メニューが変更する場合がございます。※画像は全てイメージです。