

# 琉華邦

オーダーバイキング 大人8,500円 小人(7~12歳)4,250円 幼児(3~6歳)1,600円 2歳以下無料

※大人のお客様のみ、最初に提供致します。

- ・前菜の盛り合わせ
- ・蟹肉とフカヒレのコンソープ

2024/09/14

2024/09/23

## シェフお勧め

- 1.フカヒレの姿煮込み
- 2.ロブスターのピリ辛パン粉炒め
- 3.国産鮑のステーキ 豆鼓ソース
- 4.上海蟹とフカヒレの煮込み

## 長寿菜膳

- 5.牛肉の煎り焼き セロリとトマト添え
- 6.栗と鶏肉の醤油煮込み
- 7.スズキとキヌガサダケのスープ
- 8.うなぎ入り炒飯

## 飲茶

- 9.海鮮焼売
- 10.鶏冠型フカヒレ餃子
- 11.翡翠餃子
- 12.アグー小籠包
- 13.スペアリブの黒豆蒸し
- 14.もち米蒸し焼売

## 牛肉・豚肉・鶏

- 15.牛モモ肉のオイスターソース炒め
- 16.牛モモ肉の黒胡椒ソース炒め
- 17.広東風酢豚
- 18.豚バラ肉のトリプルピネガーソース
- 19.豚肉の湯引き テンジャンユ
- 20.鶏モモ肉のカシューナッツ入り朝天唐辛子

## 海鮮

- 21.海老のフルーツマヨネーズソース和え
- 22.海老のチリソース煮込み
- 23.花切りイカの葱生姜炒め
- 24.赤魚と茄子の炒め 四川風
- 25.帆立貝柱と白菜の煮込み

## 野菜・玉子・スープ

- 26.名物 痺れる麻婆豆腐
- 27.青野菜のガーリック炒め
- 28.ブロッコリーの蟹肉餡かけ
- 29.蟹と玉子の炒め
- 30.きのこのオイスターソース煮込み
- 31.蟹味噌と島豆腐の煮込み

## 揚げ物・蒸し物

- 32.鶏肉の唐揚げ
- 33.県産もずく入り春巻き
- 34.ユーリンチー
- 35.海老のフリッター揚げ

## 麺・飯

- 36.五目餡かけ焼きそば
- 37.あっさり汁そば
- 38.中華粥
- 39.白ご飯
- 40.五目炒飯

## デザート

- 41.杏仁豆腐
- 42.マンゴープリン
- 43.本日のアイス
- 44.胡麻団子
- 45.本日のフルーツ