

前菜：窯焼き叉焼、皮付き豚肉のロースト、蒸し鶏の葱生姜ソース、くらげの冷製、チャイニーズピクルス  
 スープ：蟹とフカヒレのとろみスープ、コーンスープ  
 点心・蒸籠料理：海老蒸し餃子、フカヒレ入り蒸し餃子、七園焼売、豚まん、五目蒸し餃子、叉焼饅頭  
 豆腐入り蒸しハンバーグ、鶏脚のトーチ蒸し、鶏と干しシイタケの蒸し物、蒸し野菜オイスターソース  
 揚げ点心・焼き点心：春巻き、大根餅  
 海鮮：白身魚の切り身葱生姜蒸し香り醤油かけ、エビのチリソース、イカの湯引き香り醤油かけ  
 海鮮のあっさり塩味炒め、エビのマングーマヨネーズソース、白身魚の八香ソース  
 牛・鶏・豚：牛肉とピーマンの細切り炒め、牛肉のオイスターソース炒め、鶏の唐揚げ、黒酢の酢豚  
 豆腐：麻婆豆腐、野菜の湯葉包みオイスターソースかけ  
 麺・飯：五目炒飯、五目餡かけ焼きそば、葱入り汁そば  
 温甜品：揚げ胡麻団子、カスタード饅頭、カスタード入りココナッツ団子、マレーシア風蒸しカステラ  
 黒ゴマ揚げ団子、サツマイモの中華汁粉  
 甜品：凍豆腐花、マンゴープリン、タピオカ入りココナッツミルク、苺豆腐 **全45種類**



## 飲茶&中国料理オーダーバイキング

2019年5月3日(祝)~5日(日)

個室(5名様以上) ①11:00~12:30 ②13:30~15:00

テーブル ①11:30~13:00 ②13:30~15:00

90分入れ替え制 大人¥3,200 小学生¥1,600 ランチ



《七園》ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3150

ランチ	【平 日】11:30~15:30(14:30L.O.)	ディナー	【平 日】18:00~22:00(21:00L.O.)
	【土・日・祝日】11:00~15:30(14:30L.O.)		【土 日】17:00~22:00(21:00L.O.)
			【日・祝 日】17:00~21:00(20:00L.O.)

※甲子園球場プロ野球ナイター開催日は17:00オープン(中止の場合は18:00)

<http://www.hotel-hewitt.com/> HPからレストランのご予約ができます。

