

パフォーマンスメニュー:真鯛のお造りチャイニーズスタイル、北京ダックのカービング

点心:海老蒸し餃子、七種の具材入り羅臼昆布風味の焼売、フカヒレ蒸し餃子

前菜: 窯焼きチャーシュウ、くらげの冷製、チィニーズピクルス

スープ:蟹とフカヒレのスープ、チャイニーズコーンスープ

焼き点心・揚げもの:海老入り焼き餃子、エビのサクサク天婦羅、春巻、焼小籠包

海鮮:海鮮のあっさり塩味炒め、エビのマンゴーマヨネーズソース、エビのチリソース、イカの甘辛ソース

イカのトーチ炒め、エビの甘酢炒め、ホタテのクリーム煮、ホタテの湯引き香り醤油かけ、白身魚のネギ生姜蒸し

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、黒酢の酢豚、豚肩ロースのトーチ蒸し、

鶏とカシューナッツの甘辛炒め、鶏の唐揚げ

豆腐:麻婆豆腐、蒸し野菜のオイスターソース、冬瓜の蒸物卵白あんかけ、八宝菜

麺・飯:五目炒飯、天津飯、葱入り汁そば

デザート:揚げ胡麻団子、杏仁豆腐、マンゴープリン、タピオカ入りココナッツミルク

全41種類







ダーバイキング 飲茶&中国料理才

2019年8月23日(金)~25日(日)

時間:18:00~21:30 (最終入店 18:30)

120分制 大人¥6,000 小学生¥3,000

飲み放題付き大人¥8,000

















《七園》ご予約·お問い合わせ Tel.0798-45-3150

B]18:00~22:00(21:00L.O.)]17:00~22:00(21:00L.O.) [日·祝日]17:00~21:00(20:00L.O.)

※翌日が休日の場合は17:00~22:00(21:00L.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)

HPからレストランのご予約ができます。 ホテルビューイット甲子園







http://www.hotel-hewitt.com/







