





オーダーバイキング
メニュー



オーダーバイキング規約

- 時間制限は、最初のご注文から**90分**です。
 - お客様の**お席のご利用に関しましては、スタートから2時間まで**とさせていただきます。
 - 19時45分以降のご入店の際は、お料理、お飲み物は21時ラストオーダーとさせていただきます。
 - お料理のご提供は内容により前後する場合がございますので、あらかじめご了承ください。
 - お料理・お飲み物の**ラストオーダーは終了15分前**とさせていただきます。
 - お料理のラストオーダーはお一人様1品までとなります。
 - お飲み物のラストオーダーはお一人様1杯までとなります。
 - 食べ残しのお持ち帰りをご遠慮ください。
 - **大量の食べ残しにつきましては、一皿につき500円(税別)の追加料金を頂戴いたします。**
- 
- 

FREE DRINK

— フリードリンク —

アルコール ¥1,500 (税別)

ソフトドリンク ¥800 (税別)

アルコール

Alcohol

生ビール

ウイスキー

ハイボール

グレープフルーツサワー

カシス

日本酒

赤ワイン

焼酎(甲類)

レモンサワー

紹興酒

カンパリ

ソフトドリンク

Soft Drink

コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

コーヒー

アイスコーヒー

紅茶

アイ스티ー





冷菜

- 生春巻き
- 鶏肉のトルティーヤ巻き
- バンバンジー
- 葱叉焼
- よだれ鶏
- 気まぐれ3種盛り
- 自家製釜焼き叉焼

スープ

- 蟹肉入りフカヒレスープ (塩味)
- フカヒレスープ (醤油味)
- 玉子スープ
- サンラータン
- コーンスープ
- 水餃子

魚料理

- 海老チリソース
- 大海老マヨネーズ
- 海老の大蒜炒め
- 海鮮と季節野菜の炒め
- 白身魚の黒酢ソース
- 白身魚の大蒜炒め
- 帆立のマヨネーズ
- 帆立の卵白ソース

肉料理

- 黒酢酢豚
- 回鍋肉 ホイコーロー
- 青椒肉絲 チンジャオールスー
- 豚肉の唐揚げ
- 豚の角煮
- 若鶏の唐揚げ
- 油淋鶏 ユーリンチー
- 鶏肉の辛子炒め
- 鶏肉とカシューナッツ炒め
- 鶏肉の味噌炒め
- 牛肉のオイスターソース炒め
- 牛肉の黒胡椒炒め
- 青椒牛肉絲 チンジャオニールスー



五目豆腐煮込み



カニ玉



カラフル点心盛り合わせ



海鮮レタス炒飯



五目餡かけ焼きそば



叉焼麺

豆腐・野菜料理

麻婆豆腐

五目豆腐煮込み

海鮮豆腐煮込み

野菜炒め

玉子料理

カニ玉

トマトと玉子の
ふんわり炒め

海老玉

豚ひき肉の包み焼き
オイスターソース

点心

小籠包

海老蒸し餃子

フカヒレ蒸し餃子

肉焼売

カラフル点心盛り合わせ

韭菜焼き饅頭

プチ肉まん

プチあんまん

ちまき

焼き餃子

春巻き

鹿の子揚げ

麺・飯

五目炒飯

海老炒飯

海鮮レタス炒飯

豚角煮炒飯

五目餡かけご飯

牛肉餡かけご飯

海鮮餡かけ炒飯

五目餡かけ焼きそば

牛肉餡かけ焼きそば

海鮮餡かけ焼きそば

上海焼きそば

五目餡かけつゆそば

牛肉餡かけつゆそば

豚角煮つゆそば

海鮮餡かけつゆそば

叉焼麺

担々麺

デザート

杏仁豆腐

マンゴープリン

本日のおすすめデザート

胡麻団子



パテ・ド・カンパーニュ



甘いトマトのカプレーゼ



スモークサーモン



色々ソーセージ盛り合わせ



昭和のナポリタン



ジェノヴェーゼ

前菜・サラダ

スモークサーモン

甘いトマトのカプレーゼ

シーザースサラダ

生ハムサラダ

旬魚のカルパッチョ

海老のアヒージョ

レバーペースト

ピクルス

パテ・ド・カンパーニュ

生ハム・サラミ盛り合わせ

オリーブマリネ

豚肉のリエット

色々ソーセージ盛り合わせ

いぶりがっことモッツアレラチーズ

帆立のアヒージョ

ベーコンと茸のアヒージョ

本日入荷した鮮魚のアヒージョ

アンチョヴィーキャベツ

フレッシュトマトとモッツアレラチーズ
のオープン焼き

ハーブポテトフライ

ガーリックポテト

パスタ・スープ

ペペロンチーノ

カルボナーラ

ボンゴレビアンコ

茸のパスタ

東北牧場野菜のパスタ

ジェノヴェーゼ

昭和のナポリタン

トマトクリームパスタ

しらすのパスタ

メランザーネ

東北牧場のスープ

クラムチャウダー



アクアパッツァ



フィッシュ&チップス



ハンバーグ(デミ玉)



イタリア風カツレツ



チキンオムライス



ピザマルゲリータ

魚料理

エビフライ

蟹クリームコロッケ

貝のメリメロ

本日の魚料理

アクアパッツァ

帆立貝のグリエ

ムール貝の香草バター蒸し

フィッシュ&チップス

チーズフリット

アランチーニ

肉料理

オーストラリア産
牛サーロインステーキ
(洋風ソース / 和風ソース)

イベリコ豚のグリエ
トマトソース

ビーフシチュー

ハンバーグ
(プレーン/チーズ/トマト/デミ玉)

チキン南蛮

ケイジャンチキン

フライドチキン

イタリア風 カツレツ

豚かつ 自家製マスタードソース

クリームシチュー

バッファローウィング

食事・デザート

チキンオムライス

カレー
(ビーフ/かつ/トマト/ハンバーグ)

ガーリックライス

ガーリックトースト

バケット

フォカッチャ

チーズカレーナン

ピザ風ナン

フォカッチャと生ハムサンド

フォカッチャとフレッシュトマト
ジェノヴェーゼ

ピザマルゲリータ

ピザごろっとBBQソース

ピザボロネーズ

ピザマリナーラ

ミニパフェ

本日ジュレ

