

# 【菜食健美・中華御膳 ～華～】

¥ 1,500

メイン料理 <下記より一品お選び下さい>

Main dish <Please choose from the one menus below>

- |  |  |
|--|--|
| A 海老の四川風チリソース<br>Shrimp Sichuan style chili sauce                    | D 天然大海老のレモンマヨネーズ (+ ¥500)<br>Lemon mayonnaise of natural great shrimp            |
| B サーモンとキノコの黒胡椒醬炒め<br>Salmon and mushrooms with black pepper sauce    | E ホタテとサーモンのXO醬炒め (+ ¥500)<br>Stir-fried with scallops and salmon in XO           |
| C 豚ロースの衣揚げ 薬味入り甘酢ソースかけ<br>Deep fried pork lion, sweet and sour sauce | F フカヒレと舞茸の醤油煮込み (+ ¥1,000)<br>Braised shark's fin and Maitake mushroom soy sauce |

+

お食事 (おかわり自由) <下記より一品お選び下さい>

Meal (free refill) <Please choose from the one menus below>

- |   |              |
|---|--------------|
| A 海鮮入り中華粥<br>Chinese rice congee with seafood | B 白飯<br>rice |
|---|--------------|

+

桜姫鶏と那須白美人葱・ひよこ豆のスープ

Sakurahime chicken and Nasu Hakubijin green onion and chickpea soup

中国風茶碗蒸し・エノキ餡かけ

Chinese style steamed egg custard with Enoki mushroom sauce

中国布豆腐の四川風ピリ辛和え

Chinese style tofu skin, Sichuan-style spicy sauce

国産蒸し鶏の葱・生姜ソース

Steamed chicken, green onion and ginger sauce

白きくらげと色々野菜の甘酢漬け

Snow fungus and vegetables sweet and sour pickles

干し椎茸入り豚肉焼売

Steamed meat dumplings mixed with Shiitake mushroom

杏仁豆腐 葡萄ソース

Almond bean curd custard, grape sauce

デザート盛り合わせ ¥ 600

Assorted dessert

- ・ホテル特製バニラアイスクリーム  
Hotel special vanilla ice cream
- ・チーズケーキ  
cheesecake
- ・季節のフルーツ  
Seasonal fruits

ドリンクバー ¥ 300

Drink ber

(コーヒー・紅茶・オレンジジュース・アップルジュース等)  
(coffee, tea, orange juice, apple juice ,etc)

## 【海鮮料理 / Seafood】

海老のチリソース Shrimp chili sauce	¥ 1,400
海老のレモンマヨネーズ和え Lemon mayonnaise of shrimp	¥ 1,400
海老と胡桃・銀杏の塩炒め Stir-fried with shrimp and walnuts and ginkgo nut in salt	¥ 1,600

## 【肉料理 / Meat】

国産牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried domestic beef and green pepper	¥ 1,600
黒酢の酢豚 Sweet and sour pork with black vinegar	¥ 1,300
ユージンチー 油淋鶏 Chinese-style fried chicken topped with chopped scallions, sweet vinegar, soy sauce	¥ 1,300

## 【豆腐 / Tofu】

本格・麻婆豆腐 Full-fledged Mapo tofu	¥ 1,000
-----------------------------------	---------

## 【スープ / Soup】

フカヒレと蟹肉の卵白スープ Egg white soup of shark fin and crab meat	¥ 1,200
--	---------

ライス・スープセット ¥ 300  
Rice and soup

ドリンクバー ¥ 300  
Drink bar

(コーヒー・紅茶・オレンジジュース・アップルジュース等)  
(coffee, tea, orange juice, apple juice ,etc)

デザート盛り合わせ ¥ 600  
Assorted dessert

・ホテル特製バニラアイスクリーム  
Hotel special vanilla ice cream

・チーズケーキ  
cheesecake

・季節のフルーツ  
Seasonal fruits

## 【麺・飯 / Rice and Noodle】

五目餡かけ焼きそば Barbecued pork, seafood, vegetable, soy sauce fried noodle	¥ 1,000
五目餡かけスープ麺 Barbecued pork, seafood, vegetable, soy sauce noodle soup	¥ 1,000
五目餡かけご飯 Barbecued pork, seafood, vegetable, soy sauce rice bowl	¥ 1,000
海鮮餡かけ焼きそば Seafood and vegetable fried noodle	¥ 1,200
海鮮餡かけスープ麺 Seafood and vegetable noodle soup	¥ 1,200
海鮮餡かけご飯 Seafood and vegetable rice bowl	¥ 1,200
自家製香り辣油担担麺 Smell chili oil tan-tan noodle soup	¥ 1,000
五目レタスチャーハン Barbecued pork, seafood, vegetable, lettuce fried rice	¥ 1,000
五目レタス黒チャーハン Barbecued pork, seafood, vegetable, lettuce black fried rice	¥ 1,000

## 【点心 / Dim sum】

本格・小龍包 (3個) Authentic soup dumpling	¥ 690
椎茸入り豚肉焼売 (3個) Steamed meat dumplings mixed with Shiitake mushroom	¥ 600
海老入り春巻 (3本) Shrimp with rape blossoms	¥ 600
焼き餃子・にら (6個) Fried dumpling, leek	¥ 600
焼き餃子・生姜 (6個) Fried dumpling, ginger	¥ 600

ドリンクバー ¥ 300  
Drink ber

(コーヒー・紅茶・オレンジジュース・アップルジュース等)  
(coffee, tea, orange juice, apple juice ,etc)

デザート盛り合わせ ¥ 600  
Assorted dessert

・ホテル特製バニラアイスクリーム  
Hotel special vanilla ice cream

・チーズケーキ  
cheesecake

・季節のフルーツ  
Seasonal fruits