



香港飲茶

テーブルバイキング

自慢の本格点心を心ゆくまでご堪能下さい



内容

開催日時

2/23(土)・24(日)
3/23(土)・24(日)

11:30 ~ 14:00

【前菜】

【本日のスープ】

【お食事】※下記よりお選びください

- ・チャーハン
- ・あんかけやきそば
- ・つゆそば

【お料理】※下記より2種類お選びください

- ・豚肉とピーマンの細切り炒め
- ・エビのチリソース炒め
- ・イカとアスパラの炒め
- ・豆腐と蟹肉あんかけ
- ・エビのマヨネーズ炒め

【点心バイキング】

- ・海鮮シュウマイ
- ・干し貝柱入り焼売
- ・はるまき
- ・エビ蒸し餃子
- ・フカヒレ入り蒸し餃子
- ・にら焼き饅頭
- ・湯葉まき牡蠣ソース蒸し
- ・ピーマンの肉詰黒豆ソース
- ・チャーシュー入り焼きパイ
- ・大根もち
- ・もち米の五目揚げ餃子
- ・香港式焼き餃子
- ・上海小籠包
- ・海鮮のクレープ蒸し
- ・スペアリブの黒豆蒸し
- ・豚饅頭

【デザートバイキング】

- ・ココナッツ団子
- ・ゴマ揚げ団子
- ・ココナッツパバロア
- ・卵入り焼きパイ
- ・マレーシア風蒸カステラ
- ・杏仁豆腐
- ・パニラアイスクリーム
- ・タピオカ入りココナッツミルク
- ・卵プリン
- ・ライチシャーベット
- ・バジルシードミルク
- ・あんまん
- ・マンゴープリン

※仕入れや季節により料理内容が変わる場合がございます。

料金／大人 2,500 円 (5 歳～小学生 1,250 円)

※表記料金に別途消費税が加算されます。

※お席には限りがございます。ご予約のお客様を優先とさせていただきます。

郡山ビューホテル
3F 中華料理

唐紅花

ご予約・お問合せ TEL. 024-924-1115

郡山市中町3-1 営業時間/11:30~14:00 17:30~21:00