

各コース内で、好きなメニューをお選びください

(※料理はグループ統一でお願いします。)

Chinese Beer Festa 2019

■全30品のメニュー

定番メニュー
20品

〈前菜〉

- 1 中華くらげの甘酢漬け冷菜 冷
- 2 紅茶鴨のスマークサラダ仕立て 冷
- 3 炙りチャーシューのシーザーサラダ 冷
- 4 蒸し鶏の特製ネギソースがけ 冷

〈海老、蟹、魚介料理〉

- 5 プリプリ海老のマヨネーズ和え 温
- 6 新感覚! シャークナゲットスイートチリソース 温
- 7 かに玉あんかけ 温

〈豚、鶏肉料理〉

- 8 回鍋肉(ホイコーロー) 温
- 9 ポーク・ジンジャーチャイナ風 温
- 10 北京風酢豚 温

- 11 定番! 鶏の唐揚げ 温

- 12 鶏肉と枝豆の辛子炒め 温

〈豆腐、野菜料理〉

- 13 麻婆豆腐 温
- 14 搾菜のさっぱり塩レモン漬け 冷

〈麺・御飯・点心〉

- 15 五目揚げそば 温
- 16 五目チャーハン 温
- 17 春巻(1本) 温
- 18 肉シューマイ(2個) 温

〈デザート〉

- 19 ごまだんご(1個) 温
- 20 杏仁豆腐 冷

4月・5月
季節メニュー
10品

- 1 蒸し鶏とトマトのピリ辛胡麻和え 冷
- 2 スマークサーモンのサラダ仕立て 冷
- 3 白魚の天ぷら30年伝承! 北京ソース 温
- 4 自身魚のフライタルタルソース 温
- 5 いかと炒り玉子のチリソース 温

- 6 豚ニラもやし炒め 温
- 7 鶏肉とカシューナッツの醤油炒め 温
- 8 高菜とチャーシューのチャーハン 温
- 9 干し貝柱入りシューマイ(2個) 温
- 10 さつま芋の飴だき 常

6月・7月
季節メニュー
10品

- 1 イカリングの中華風サラダ 冷
- 2 茹で豚肉のピリ辛にんにくソース 冷
- 3 から付き海老の中華風ハーブソルト炒め 温
- 4 自身魚の中華風エスカベッシュ 温
- 5 鶏肉と炒り玉子のチリソース 温

- 6 胡麻だれサラダ冷麺 冷
- 7 メに最高! 北京オリジナル中華カレー 温
- 8 海老と牛ミンチの香港風チャーハン 温
- 9 海鮮シューマイ(2個) 温
- 10 バニラアイスクリーム 冷

8月・9月
季節メニュー
10品

- 1 胡瓜とチャーシューのピリ辛冷菜 冷
- 2 小海老と春雨のサラダ 冷
- 3 いかとトウモロコシの黒胡椒炒め 温
- 4 肉だんごの香酢あん 温
- 5 激辛! 四川風麻婆豆腐 温

- 6 皮付きポテトフライときのこのネギ塩炒め 温
- 7 茄子の甘味噌ませそば 温
- 8 揚げ餃子(3個) 温
- 9 タピオカ入りココナッツミルク 冷
- 10 バニラアイスクリーム 冷

■120分飲み放題メニュー

アルコール
24種類

- ◎アサヒスーパードライ(生)
- ◎TOKYO隅田川ブルーイングチェリールージュ
- ◎ワイン(赤/白) ◎焼酎(麦/芋) ◎山椒ハイボール
- ◎氷点下ハイボール ◎日本酒(温/冷) ◎紹興酒(常温/燗酒)
- ◎杏露酒 ◎桂花陳酒 ◎カクテル キティ、オペレーター、カシスソーダ、ピーチウーロン など10種類

ソフト
ドリンク
8種類

- ◎アサヒドライゼロ ◎コーラ
- ◎ジンジャエール ◎オレンジジュース
- ◎リングジュース
- ◎グレープフルーツジュース
- ◎カルピス ◎烏龍茶