

赤酢で食べる蒸しズワイ蟹 &

本格中華 40 種類の オーダーバイキング

1/27 **金** - 2/26 **日** 金土日祝限定

第一部 17:00~19:00 (L.O.18:40) 第二部 19:15 ~ 21:15 (L.O.20:55)

金曜日は、10%OFF

大人 5,500 円 (65 歳以上 5,000 円)

小学生 2,500 円

幼児 1,200 円 (3 歳以下無料)

定番の海老のチリソースから高級食材アワビ料理まで バラエティー豊かなオーダーバイキング

お席にご案内させていただきましたら龍皇が誇る前菜、蟹のフカヒレスープそして
素材選びからこだわり絶妙な火加減で蒸し上げたズワイ蟹を赤酢でお召し上がりい
ただきながら、数あるバイキングメニューよりお好みの料理をオーダー。中国
料理の醍醐味「あつあつ出来立てをお召し上がりいただきたい。」
龍皇からの提案です。

【MENU】

サーモンサラダ / 高座豚のピリ辛ソース掛け / 野菜の甘酢漬け / クラゲと大根の
中華風和え / ピータンの葱添え / コーンクリームスープ / 玉子スープ / ズワイ蟹
爪の揚げ物 / ふわふわ蟹玉 / 蟹と豆腐の煮物 / 唐揚げとフライドポテト / イタヤ
貝の黒胡椒炒め / まろやか黒酢の酢豚 / 海老のチリソース煮 / 海老の柚子風味炒
め / 海老のマヨネーズソース炒め / 陳麻婆豆腐 / スズキの甘酢炒め / 牛肉とゴボ
ウの辛子炒め / 牛肉の煮物 / スモークダック蒸しパンサンド / 鮑と文甲イカの炒め
/ イカとチンゲン菜のガーリック炒め / 鶏肉とイタヤ貝の炒め / 菜の花のあっさり炒
め / 春巻きのパリパリ揚げ / 貝柱入り焼売 / 龍皇特製焼売 / 水餃子 / 海老入り
翡翠餃子 / 本日の炒飯 / ソース焼きそば / ピリ辛坦々麺 / 特製肉まん / 杏仁豆腐
/ ココナッツミルク / 杏仁プリン / 胡麻団子 / 本日のシャーベット / フルーツ盛り合せ



写真はイメージです。

混雑が予想されます。ご予約はお早目に。

ホテルザ・エルシイ町田 3F 中国料理

龍皇

ロンファン

042-724-3135 (直)