

HOTEL TETORA

龍鶴

CHINESE KITCHEN

ランチバイキング



大人 ¥1,300円

小人 ¥800円

お一人様一品限定メニューシェフの一品

+

中華をメインに、品数40品~45品

ご利用時間は無制限！

11時半~14時最終来店14時半

2,200円コース

2種冷菜盛り合わせ
2種揚げ物盛り合わせ
イカとエビの塩炒め
小海老の辛子ケチャップ煮
豚バラ肉の柔らか煮
鶏の甘酢ソース掛け
焼きそば又は炒飯をお選びください。

3,200円コース

3種冷菜盛り合わせ
揚げ物2種盛り合わせ
帆立とイカの塩炒め
小海老の辛子ケチャップ煮&エビマヨ
牛肉のオイスターソース炒め
豚肉の甘酢ソース掛け
焼きそば又は炒飯をお
ギョーザ
杏仁豆腐



写真は、イメージです。コース料理は、2名

青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め	1,200円
洋葱牛肉絲	牛肉と玉葱の細切り炒め	1,200円
蚝油牛肉片	牛肉のオイスターソース炒め	1,200円
水煮牛肉	牛肉の四川風辛子煮込み	1,200円
辣子牛肉片	牛肉の辛子炒め	1,200円



海老料理

乾焼明蝦	大海老の辛子ケチャップ煮	1,400円
乾焼蝦仁	小海老の辛子ケチャップ煮	1,200円
蛋黄焗蝦仁	小海老のマヨネーズ和え	1,200円
宮保蝦仁	小海老のチリソース炒め	1,200円
糖醋蝦仁	小海老の甘酢ソース	1,200円
XO醬炒蝦仁	小海老とキノコのXO醬炒め	1,200円
讓果蝦仁	小海老とカシューナッツ炒め	1,200円



ハーフサイズもご用意しております。

・単品メニュー、2～3人前
ハーフ価格は、上記の半額料金に50円増しとなります。

腰果鶏丁	鶏もも肉とカシューナッツ炒め	1,100円
辣子鶏丁	鶏もも肉のピリ辛炒め	1,100円
油淋鶏	鶏もも肉のMIXソース掛け	1,100円
軟炸鶏	鶏もも肉の唐揚げ	1,100円
醬爆鶏丁	鶏肉の味噌炒め	1,100円



豚肉料理

青椒肉絲	豚肉とピーマンの細切り炒め	1,200円
糖醋肉塊	酢豚	1,200円
紅燒肉	豚バラ肉の柔むら煮	1,200円
木須肉	豚肉と卵炒め	1,200円
回鍋肉	豚肉とキャベツの味噌炒め	1,200円
蒜苗肉絲	豚肉とニンニクの芽の細切り炒め	1,200円
辣子肉片	豚肉のピリ辛炒め	1,200円
蕪菜猪肝	レバニラ炒め	1,200円

ハーフサイズもご用意しております。

・単品メニュー、2～3人前ハーフ価格は、
上記の半額料金に50円増しとなります。

あんかけ、ご飯料理

什錦炒麺	五目あんかけ焼きそば	880円
什錦烩飯	五目あんかけご飯	880円
海老炒麺	海老あんかけ焼きそば	880円
蝦仁烩飯	海老あんかけご飯	880円
肉絲炒麺	豚肉の細切り焼きそば	880円
肉絲烩飯	豚肉の細切りあんかけご飯	880円
牛肉炒麺	牛肉あんかけ焼きそば	880円
牛肉烩飯	牛肉あんかけご飯	880円
乾焼蝦仁烩飯	海老の辛子ケチャップ煮ご飯	880円
加哩牛肉烩飯	牛肉カレーあんかけご飯	880円
什錦炒飯	五目チャーハン	880円
蝦仁炒飯	海老チャーハン	880円
天津飯	テンシンハン	880円
蟹肉炒飯	蟹チャーハン	880円



＊あんかけ料理、炒飯は、スープがついております。

＊焼きそば ラーメン チャーハン大盛り は、プラス200円

スープ

紅焼魚翅	フカヒレスープ (一人前)	1,200円
芙蓉魚翅	卵入りフカヒレスープ (一人前)	1,200円

白鷄	蒸し鶏	600円
叉焼	チャーシュー	650円
海蛭	クラゲ	800円
両品盆	2種冷菜盛り合わせ	1,200円
三品盆	3種冷菜盛り合わせ	1,500円



卵、豆腐料理

芙蓉蟹蛋	カニ入り卵焼き	850円
蝦仁炒蛋	海老と卵の炒め	850円
麻婆豆腐	マーボードーフ	800円
四川風麻婆豆腐	四川風マーボードーフ	900円

