

飲茶オーダーバイキング

夜のご利用

好きなものを、好きなだけどうぞ。

2026.9月～10月

90分間

■最終入店は18:30迄（詳しくはお問い合わせください）

ご予約なら
お得

※写真はイメージ



スペシャル名菜「金龍」コース ①～⑦⑩

基本の「鳳凰（ほうおう）」コース ①～③⑧

【前菜】

- 1 棒々鶏 胡麻ソース
- 2 胡瓜の甘酢
- 3 よだれ鶏 四川花椒ソース ⑤ 青島松花ピータン
- 4 広東風叉焼 5 青島松花ピータン
- 6 クラゲ入りサラダ
- 黒酢五香風味ドレッシング
- 7 合鴨スモーク 葱生姜の香り

【スープ】

- 8 クリーミーコーンスープ
- 9 酸辛とろ旨サンラースープ

【揚点心】

- 10 サクサク揚げ春巻
- 11 パリパリ揚げ餃子

【焼点心】

- 12 肉汁たっぷり焼餃子
- 13 海老ニラ焼餃子

【蒸点心】

- 14 ジューシー肉焼売
- 15 もちもち海老水晶餃子

【熱菜】

- 16 海老のチリソース ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 17 海老の香港オーロラソース
- 18 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 19 四川風 石焼麻婆豆腐 ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 20 ユウリンチー（鶏の唐揚げ 葱ソース）
- 21 鶏の唐揚げ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 22 鶏の唐揚げ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 23 青菜の強火炒め ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 24 水餃子の辛味ソース
- 25 白身魚の甘酢ソース
- 26 ポテトフライ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 27 えびせん揚げ

【食事】

- 28 五目炒飯 ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 29 五目あんかけ焼そば
- 30 四川風麻婆焼きそば ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 31 四川風麻婆スープ麺 ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 32 豆乳坦々麺（温 or 冷） ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 33 ハーフ醤油ラーメン
- 34 中国蒸しパン（カーポー）
- 35 御飯・漬物

【デザート】

- 36 ふわふわ杏仁豆腐
- 37 バニラアイス ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 38 胡麻団子

気仙沼フカヒレメニュー

- 39 フカヒレ入りオイスター風味スープ
- 40 フカヒレ入りあんかけスープ麺
- 41 フカヒレ入りあんかけ炒飯
- 42 海老の湯葉蒸し
- フカヒレ入り卵白あん

【薬膳火鍋メニュー】

- 43 牛モツと水餃子の四川麻辣火鍋 ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 44 クラゲと胡瓜の甘酢二種盛り
- 45 豚湯葉巻き 葱ソース
- 46 海鮮蟹焼売 ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 47 上海小籠包
- 48 トリュフ風味小籠包
- 49 黒豚焼小籠包
- 50 タコとイカの香港XO醤ソース
- 51 東坡肉 青菜添え ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿
- 52 蟹玉 甘酢ソース
- 53 鶏肉と根菜のせいろ蒸し
- 54 胡麻ドレッシング
- 55 スズイ蟹のあんかけ炒飯
- 56 おこげの五目あんかけ
- 57 台湾風 東坡肉バーガー
- 58 東坡肉入り中華ちまき 竹筒蒸し

【甜點心（デザート）】

- 59 エッグタルト フルーツ添え
- 60 カスタードプリン
- 61 ココナッツミルク アイス入り
- 62 抹茶アイス
- 63 秋のおすすめアイス
- 64 チョコアイス
- 65 白玉団子のシロップ蒸し
- 66 白玉団子のココナッツ風味蒸し
- 67 コーヒーゼリー
- 68 カスタード餡入りウサギまん
- 69 和洋デザート盛り合わせ
- 70 クルミの飴煮
- 71 冷ライチ



プラス2,800円

（3,080円税込）で120分間飲み放題

- ビール ●紹興酒 ●日本酒 ●ワイン（赤・白）
- ウイスキー ●ハイボール ●焼酎 ●中国酒カクテル
- ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル
- ウーロン茶 ●オレンジジュース



前日までの
ご予約で

大人（中学生以上）

小学生

基本の鳳凰コース

38品 食べ放題

4,000円（4,400円税込）

2,000円（2,200円税込）

スペシャル名菜の金龍コース

70品 食べ放題

5,000円（5,500円税込）

2,500円（2,750円税込）

◎3歳以上～未就学は800円（880円税込）◎当日は大人料金のみ、プラス500円税込

■営業時間：[昼] 11:30～14:30（14:00L.O）
[夜] 17:30～20:30（20:00L.O）

※ご利用人数は2名～10名様迄をお願いいたします。※一部割引サービスがご利用いただけません。
※休業日もございますので、お問い合わせください。ホームページでも確認できます。

BANDAI SILVER HOTEL

中国料理
3階 柳江苑
CHINESE RESTAURANT RYUKOEN

お問い合わせ・ご予約は

025・240・3370 [直通]

万代シルバーホテル／新潟市中央区万代1丁目3番30号 [万代シティのまんなかです] 電話 025・243・3711(代)