

飲茶オーダーバイキング

夜のご利用

お好きなものを、お好きなだけどうぞ。

11月～2027.2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 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クリーミーコンソースープ
- 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 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 ⑳ユウリンチー（鶏の唐揚げ 葱ソース）
- ㉑鶏の唐揚げ ㉒イカと海老の旨塩炒め
- ㉓青菜の強火炒め ㉔水餃子の辛味ソース
- ㉕豚肉の甘酢ソース
- ㉖じゃが芋揚げ ㉗えびせん揚げ

【食事】

- ㉘五目炒飯 ㉙五目あんかけ焼そば
- ㉚四川風麻婆焼きそば ㉛四川風麻婆スープ麺
- ㉜ハーフ醤油ラーメン ㉝中華まき
- ㉞中国蒸しパン（カーポ）
- ㉟御飯・漬物

【甜點心（デザート）】

- ㊱ふわふわ杏仁豆腐 ㊲バニラアイス
- ㊳胡麻団子

気仙沼フカヒレメニュー

- ㉚フカヒレ入りオイスター風味スープ ㉛フカヒレ入りあんかけスープ麺
- ㉜フカヒレ入りあんかけ炒飯 ㉝海老の湯葉蒸し フカヒレ入り卵白あん

【薬膳火鍋】 麺・白飯の追加もOK!

- ㉞牛モツと水餃子の四川麻辣火鍋 ㉟牛モツと鶏団子の濃厚白湯鍋
- ㊱クラゲと胡瓜の甘酢 二種盛り
- ㊲豚すり身湯葉巻き 葱ソース ㊳海鮮蟹焼売
- ㊴上海小籠包 ㊵台湾焼小籠包
- ㊶牡蠣とイカのオイスターソース炒め ㊷東坡肉 青菜添え
- ㊸蟹玉 甘酢ソース ㊹柳江苑の背油ラーメン
- ㊺スワイ蟹のあんかけ炒飯 ㊻牡蠣のオイスター風味炒飯
- ㊼おこげの五目あんかけ ㊽台湾風 東坡肉バーガー
- ㊾合鴨スモーク北京風 中国クレープ包み

【甜點心（デザート）】

- ㊿エッグタルト フルーツ添え ㊱カスタードプリン
- ㊲ココナッツミルク アイス入り ㊳抹茶アイス
- ㊴冬のおすすめアイス ㊵杏仁豆腐 フルーツソース
- ㊶白玉団子のココナッツ風味蒸し ㊷コーヒゼリー
- ㊸カスタードまん ㊹和洋デザート盛り合わせ
- ㊺クルミの飴煮 ㊻冷イチとフルーツ



飲み放題2時間の内容

- 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

	基本の鳳凰コース	スペシャル名菜の金龍コース
	38品 食べ放題	70品 食べ放題
大人(中学生以上)	4,000円(4,400円税込)	5,000円(5,500円税込)
小学生	2,000円(2,200円税込)	2,500円(2,750円税込)
大人・飲み放題付き	6,364円(7,000円税込)	7,273円(8,000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名様迄でお願いいたします。※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)