



中国料理
鳳凰

秋開催

食

べちやいな
ランチバイキング

第二弾

2025年
9月 日曜日
4日間開催
9/7日、14日、21日、28日

11:30~14:30

90分時間制

最終入場：13:00

中国料理 鳳凰
人気の料理を存分に♪

●会場 10階
レストランテナノベ

※満席の場合はご入場をお断りする場合がございます。



景色のよい最上階会場で

大人（中学生以上）

3,980円（税サ込）

小学生 1,990円（税サ込）

未就学（3歳以上） 995円（税サ込）

※3歳未満は無料です。
※フリーソフトドリンク料金込み。
※アルコール料金別途。
※割引券等利用不可。

冷菜

- 海月（クラゲ）の冷製
- 豚しゃぶ肉 青山椒ソース和え
- 甘えびの唐揚げとじゃがいもの細切り炒め
- 薫焼きカツオのたたき マーラーソース
- 茄子と赤いかの生姜ソース
- 鶏肉の照り焼きと叉焼 はちみつ風味

点心

- 春巻き ○焼き餃子 ○焼き饅頭
- 肉焼売 ○翡翠海老蒸し餃子
- 小籠包 ○ミルク風味の揚げパン

デザート

- 杏仁豆腐 ○ココナッツミルク
- 胡麻団子 ○冷やしココナッツ団子
- 中華風蒸し ○フルーツ

温菜

- 海老チリソース煮
- 陳麻婆豆腐
- 牛ロース肉ときのこの黒胡椒炒め
- 酢豚
- 青菜の大蒜炒め
- 鶏肉の唐揚げ フライドポテト添え
- 海老のマヨネーズソース和え
- 鶏肉と湯葉のお粥
- かぼちゃのスープ
- 五目炒飯
- 焼きビーフン
- 白ご飯

ソフトドリンク

- コーヒー ○紅茶 ○烏龍茶
- オレンジ ○グレープフルーツ 他

※写真は全てイメージです。仕入れ状況により、内容が変わる場合があります。
※キャンセルポリシー：24時間前 お一人様につき2,000円、
48時間前 お一人様につき1,000円頂戴いたします。



中国料理 鳳凰
料理長 芦田誠次

