

中国の四大料理が集結。四川・広東・北京・上海の本格的な中華の味をお楽しみ下さい。

自然が育んだ食欲を刺激する美味

四川料理

唐辛子や花椒(山椒の同属異種)などの香辛料を効かせる辛い中華料理として知られ、痺れるような辛さを意味する「麻辣」を味の特徴にしています。

〈MENU〉◆水煮肉片～季節野菜と豚肉の熱々ピリ辛煮込み～
◆麻辣四川炒麵～ピリカラスパイン～焼きそば～

素材の鮮度のよさを引き立てる淡い味わい

広東料理

貝柱など海産の乾物のうま味を取り入れ、総じて薄味で素材の味を生かす料理が多い。

〈MENU〉◆咖哩鶏球～鶏肉のカレー煮～
◆紅焼燻豆腐～厚揚げ豆腐の醤油煮込み～

滋味あふれる宮廷料理

北京料理

寒冷な気候のため、相対的に塩味が強く、油っこく味付けも濃厚です。宮廷料理であったため、手の込んだ繊細な、そして見栄えのする料理が多い。

〈MENU〉◆醬爆茄子～茄子の中華味噌炒め～

濃厚な甘辛さが万民に親しまれる味

上海料理

酒・醤油・黒酢などの醸造物がふんだんに使われるため、甘く濃厚な味が特徴。また近くに紹興酒の産地があることも、上海の食文化を豊かにしています。

〈MENU〉◆紅糟鮫花～イカの紅糟炒め～
◆清炒蝦仁～蝦の塩炒め～ **夜のみ**

タイムサービス

広東料理 ◆白灼蝦～有頭海老の老酒蒸し～

上海料理 ◆油爆蝦～有頭海老の甘辛炒め～

※旬の食材を使用しておりますので、メニューの変更がある場合がございます。
※時間帯によってメニューが揃わない場合がございます。ご了承下さいませ。

新メニュー登場

本格中国四大料理

〈期間:3月末まで〉



かんこ
鑿湖の湖水を用いて
昔ながらの製法で製造

「美味、甕出し紹興酒」や
ビール・その他のお酒をお楽しみいただけます。

飲み放題プラン
1,200円 (通常価格1,500円)
※詳しくは各店までお問合わせ下さい。

〈紹興酒について〉

紹興酒は中国浙江省(せっこうしょう)の紹興市付近でつくられた黄酒(醸造酒)です。黄酒を長期熟成させたものを老酒(ラオチュウ)と呼び、紹興酒は主に3年以上熟成させるので、正式名称を紹興老酒といい、老酒の一種ということになります。もち米と麦麴を主原料にし、鑿湖(かんこ)の湖水を用いて造られているため、中国では鑿湖名酒ともいわれています。2000年春には中国政府の発令により紹興以外の土地で造られた老酒は「紹興酒」といってはいけない事になり、さらに鑿湖の水を仕込み用として使用しなければ紹興酒と名乗ることを禁止しているそうです。

《ビュッフェ料金のご案内》

ランチ

お食事時間:80分

■ 11:00～17:00(受付終了16:00)

大人 **1,680円**〈税込〉 シニア料金 (65歳以上) **1,510円**〈税込〉

小学生 **1,000円**〈税込〉

4歳以上 **500円**〈税込〉

※3歳以下は無料

ディナー

お食事時間:100分

■ 17:00～23:00(受付終了22:00)

大人 **2,100円**〈税込〉 シニア料金 (65歳以上) **1,890円**〈税込〉

小学生 **1,400円**〈税込〉

4歳以上 **700円**〈税込〉

※3歳以下は無料

■ 21:30以降(受付終了22:00)

レイト料金 大人 **1,680円**〈税込〉

※上記料金で、お料理・デザート・ソフトドリンクが、お好きなだけお召し上がりいただけます。

春の感謝祭 開催のご案内

期間/2010年3月19日(金)～4月18日(日)

お食事券などが当たるスクラッチくじを実施いたします。お楽しみに!!
※期間中、お食事をされた大人のお客様を対象とさせていただきます。

◆特寄

上海柿安

イオンモール mozoワンダーシティ店
愛知県名古屋市西区二方町40番 イオンモールmozoワンダーシティ1F
TEL.052-506-7624

【営業時間】

ランチ/11:00～17:00(受付終了16:00)

ディナー/17:00～23:00(受付終了22:00)