

ランチタイム限定



小前菜（三種類）

蒸し餃子
シュウマイ
海老餃子
水餃子
二ッ饅頭
焼き小龍包

もち米の肉団子蒸し
エビのマヨネーズ和え
チマキ
ココナッツプリン
マンゴープリン
ごま団子

飲茶

～ Yamucya ～

飲茶セット

おひとり様 1,320円
(税込)

天津菜館

MANDARIN

● 曼陀琳 ●

ランチタイム
限定
【11:00▶14:00】



太平燕卓盛コース

■お一人様 〈2名様より〉

1,760円(税込)

前菜／エビチリ

酢豚／唐揚げ

太平燕／チャーハン

杏仁豆腐



ランチコース

Lunch

11:00~14:00

中国料理一筋の黄小平が
腕によりをかけてお届けする
本格中華をご期待ください



特級調理士
黄小平

1988年中国湖南省長沙市省政府のホテル「湖南賓館」に入社、料理長を務めた後、1998年7月に来日。熊本の「紅蓮亭」チーフ、「菊南ホテル」料理長を経て、「ホテルメリージュ 延岡」にて腕を振るう。その後、「グランドハイアット 福岡」の副料理長として活躍。2013年10月より「ホテルメリージュ」曼陀琳に活躍の場を移す。麺類・海鮮湖南料理・四川料理を得意とする。湖南調理師特級調師の資格を持つ。



麗人卓

要予約

お一人様(2名様より)

2,750 円(税込)

前菜3種

タラバ蟹と白菜のスープ

海老のチリソース煮

海老のマヨネーズ和え

牛頬肉の醤油旨煮

白身魚と豆腐の広東風蒸し

点心2種

五目チャーハン

デザート



飲茶コース

お一人様(2名様より)

2,200 円(税込)

前菜3種

海老のマヨネーズ和え

フカヒレ餃子

花焼売

湖南風 黒酢豚

小籠包

海鮮焼売

海老蒸し餃子

ニラ饅頭

焼き餃子

餅米の肉団子蒸し

中華粥

デザート3種