

# 琉華邦

オーダーバイキング

2022/07/23  
2022/08/31

## 厨子厳選(薬膳)

和牛筋肉と島野菜のチューホー醬煮込み スターアニス  
新鮮鮑の発酵大豆ソース  
海老のローリエとレモンガラスの煮込み  
本日の地魚と生湯葉のスチーム

## 前菜

ヤンバル新鮮野菜サラダ(島胡椒とシママースのドレッシング)  
くらげの冷菜  
県産鶏のしっとり蒸し 胡椒ソース  
広東風窯焼き叉焼  
県産苦瓜の干海老ドレッシング和え

## 牛・豚・鶏

県産和牛のオイスターソース炒め  
県産和牛の黒胡椒ソース炒め  
やんばる島豚ステーキ 甘酢ソース  
豚ロース肉のバルサミコ黒酢ソース  
鶏モモ肉のから揚げ ユーリンソース添え

## 海鮮

ロブスターのオリエンタルチリソース煮込み  
海老の南国レッドドラゴンマヨネーズソース  
海老のフレッシュマンゴーと島唐辛子のソース  
海鮮と島野菜の葱生姜炒め  
蒸し鮑のフレッシュクリームチーズソース

## 野菜・豆腐・卵

青菜のガーリック塩炒め  
琉華邦特製しびれる麻婆豆腐  
新鮮トマトと玉子炒め

## 飲茶

県産もずく入り春巻き  
泡盛豚焼売  
泡盛豚餃子  
海老焼売

## 麺・飯・湯

叉焼レタス炒飯  
蟹肉レタス炒飯  
五目餡掛け焼きそば  
五目餡掛け汁そば  
蟹肉入りコーンスープ

## デザート

杏仁豆腐  
マンゴープリン  
胡麻団子  
杏仁アイス  
本日のフルーツ