



【KKRホテル東京 ホテルダイニングシリーズ】季節と楽しむ美食

中国料理の王道・人気メニューのほか、月替わりメニューを含めた20品以上をbuffeスタイルでお楽しみいただけます。食事をさらに引き立てる、buffe限定のこだわりの中国茶3種も飲み比べできます。

ザ・チャイニーズ・buffe

MONTHLY SPECIAL BUFFET

90分制

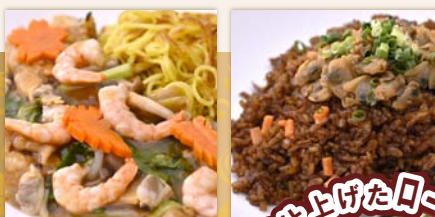
毎月1回
限定開催



王道メニュー
季節を味わうメニュー
20種類以上

10月のbuffeメニュー

くらげと茎わかめの和え物/茄子の生姜ソース/青ザーサイの浅漬け/白菜の甘酢漬/台湾メンマ/蒸し鶏と南瓜の和え物(カレー風味)/魚のスパイシー揚げ/フライドポテト/南瓜の包み焼きと海老煎餅/海老のチリソース/牛肉細切りとキノコと野菜の炒め/四川黒麻婆豆腐/鶏肉と腸詰めと南瓜とザーサイのピリ辛蒸し/ハロウィン肉団子の甘酢ソース/玉葱焼売/海老蒸し餃子/一口肉まん/あさり入り黒炒飯/五目あんかけ焼きそば/杏仁豆腐/タピオカ入りココナッツミルク/マロンプリン/黒ゴマ饅頭/フルーツの盛り合わせ/南瓜のフカヒレスープ/中華風ローストビーフ



buffe限定中国茶

buffe限定、こだわりの中国茶3種。
香りと味わいの違いを、飲み比べてお楽しみください。

PREMIUM CHINESE TEA



- 普洱茶
(プアル茶/発酵茶)
深みのあるコクと、まろやかな味わい。
- 龍井茶
(ロンジン茶/不発酵緑茶)
爽やかな香りと、上品な甘み。
- 凍頂烏龍茶
(トウチョウウロン茶/半発酵茶)
華やかな香りと、香ばしい余韻。

五感で味わう、ライブキッチン

調理人が目の前で仕上げる「南瓜のフカヒレスープ」&「中華塩で仕上げたローストビーフ」をご用意。出来立ての美味しさを堪能ください。



フリードリンクメニュー

※ドリンク別料金

- ・アサヒスーパードライ(中瓶)
- ・ブラックニッカ檸檬詰めハイボール
- ・焼酎(芋、麦)
- ・カンパリカクテル
- ・ドライゼロ(ノンアルコールビール)
- ・ワイン(赤、白)
- ・紹興酒
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- など

※写真はイメージです。

※この期間は、ディナー特別企画「ザ・チャイニーズ・buffe」のみとなります。

※仕入れの都合により、一部メニュー内容が異なる場合がございます。

開催日時

次回開催：11/10(火)・12月8日(火)

10月23日(金) 限定開催 | 17:00～22:00 (フードラストオーダー20:30)

料金(お一人様・税込)

90分制

大人 ¥5,000 / 小学生 ¥3,000 / 未就学児 無料

※フリードリンク + 大人 ¥1,500 / 小学生 ¥500 ※ドリンク別料金

【お問合せ・ご予約】中国料理 ダイニングバーリラ(12階)

TEL 03-3287-2928 (平日ディナー/17:00～22:00/Lo.21:00)
(受付時間/11:30～22:00)

WEB予約は
こちら▶▶



KKR ホテル東京
ダイニングバー・リラ
店舗Webサイト▶▶

