SMILE RESTAURANT

*Order Buffet*

オーダー式ビュッフェ

Lunch 11:30 – 15:00 (L.O.14:00)

Dinner 17:30 – 20:30 (L.O.19:30)

お気に召すままに。

As you like it

SMILE　RESTAURANT

*Order Buffet*

かつて日本で「御食国（みけつくに）」と呼ばれ、日本の食の原点ともいえる兵庫県淡路島。食材の宝庫であるこの地で、山下春幸氏と鍾戚榮氏の両氏が創作するオリエンタルレストラン。伝統的な中華の技法に和の思考要素を取り入れて、蟹やフカヒレなどの高級食材を使ったラグジュアリーなお料理を提供します。また、カップルや家族で楽しめる飲茶や、新鮮な海の幸を用いたオリエンタル料理を提供します。

Once upon a time, Awaji island in Hyogo prefecture called “Miketsu-Kuni” as an origin of Japanese food. This is oriental restaurant which had produced by Mr. Haruyuki Yamashita and Mr. Chon Che Win in Awaji island where is a treasure chest of food. We serve gorgeous cuisine, using luxury food such as crab and shark fin; fusing traditional Chinese style and Japanese style, and using organic, natural food. We also serve “yamucha”, a Chinese style food, oriental cuisine, using fresh seafood.

お気に召すままに。

As you like it

日本とアジアを
融合した至極の逸品。

Fusing Asian and Japanese cuisine; an excellence dish

総料理長
鍾戚榮（チョン チェウイン）

総合プロデュース
山下春幸

General Producer: YAMASHITA Haruyuki
Executive Chef: Chon Che Win

SMILE RESTAURANT

# 当店のおすすめ

*Recommended*

## 特製 気仙沼産 ふかひれ姿煮

*¥15,000*

（税別･サービス込）

気仙沼産のふかひれは中国料理の高級食材として有名ですが、

元々はマグロ延縄漁業の際に釣れたサメからとられたのが始まりと言われています。

日本は世界でも有数のふかひれ生産国と言われていますが、

その中でも気仙沼産のものに関しては加工技術に優れているため高級品として扱われています。

シェフ厳選のふかひれをご堪能くださいませ。

SMILE RESTAURANT

ランチコース

# *Lunch Course*

---

*¥4,800*

（税別・サービス込）

6種前菜の盛り合わせ

淡路産しらすと干し貝柱入りとろみスープ

飲茶点心3種

淡路産ブロッコリーとレタスの蟹肉入りあんかけ

海老のタイチリソース

淡路産レタス入り特選チャーハン

フルーツ入り杏仁豆腐

SMILE RESTAURANT

ランチコース

# *Lunch Course*

---

*¥6,000*

（税別・サービス込）

広東焼物入り前菜の盛り合わせ

五目入りふかひれのスープ

淡路牛細切りとニンニクの芽炒め

旬の鮮魚の蒸し煮

大海老の特製レモンマヨソース和え

地蛸とベーコン入りチャーハン

タピオカ入りココナッツミルク

特製デザート

SMILE　RESTAURANT

ランチコース

# *Lunch Course*

¥ *8,600*

（税別・サービス込）

鮮魚のサラダ仕立て

蟹肉入りふかひれスープ

旬の海鮮二種とブロッコリーの炒め

淡路牛肉とレタスのしゃぶしゃぶオリジナルソース

旬の鮮魚と枝豆入りチャーハン

大海老のフリット　オレンジソース

マンゴープリン

特製デザート盛り合わせ

オーダー式ブッフェ
*Order Buffet*

# MIKETSUKUNI コース おすすめメニュー
*MIKETSUKUNI Course recommended menu*

¥ 5,500 (税別)
tax not included

※ MIKETSUKUNIコース(5,500円 税別)は、こちらからもお選びいただけます。
You can also choose from this menu.

5. 四川風押し豆腐のピリ辛和え

6. チャーシューポークと淡路はちみつ風味

7. 淡路味噌でマリネ クリスピーチキン

15. 淡路玉ねぎと細切り豚肉 特製醤油炒め

16. 名物 バルサミコ黒酢酢豚

21. 海老と淡路玉ねぎ オリエンタルチリソース

27. 特製 麻婆豆腐 朝倉山椒を添えて

28. ブロッコリーと蟹肉のフーヨン仕立て

44. 五目入りふかひれスープ

71. 杏仁豆腐 淡路産旬のフルーツのせ

お料理は上記以外にも豊富に揃っております。
We have more dishes other than these ones.

オーダー式ブッフェ
*Order Buffet*

# IZANAGI コース おすすめメニュー
*IZANAGI Course recommended menu*

¥ *7,800* (税別)
tax not included

※ IZANAGIコースは、以下のメニューよりお選びいただけます。
You can also choose from this menu.

1. 旬の鮮魚のカルパッチョ

10. 淡路由良港甲いか唐揚げ 花山椒フレーバー

12. 揚げ蟹爪の海老すり身の包み揚げ

13. 淡路牛薄切りと彩り野菜のオイスター炒め

18. 大海老のフリット レモンマヨネーズ和え

31. タラバ蟹と春雨の土鍋

42. 本日の地魚と棒湯葉のスチーム

43. 名物 蟹肉入りふかひれコラーゲン
広東スタイルスープ

48. 特選 鮑とふかひれ入り薬膳スープ

51. 干し貝柱のあんかけ 福建炒飯

お料理は上記以外にも豊富に揃っております。
We have more dishes other than these ones.

お気に召すままに。
As you like it

# オーダー式ビュッフェ 全メニュー Order

Order Buffet Menu

おすすめ おすすめメニュー
Recommended menu

★ 7,800円（税別）コースおすすめメニュー
7,800 Course recommended menu

※ アレルギーについてはスタッフへお尋ねください。

淡路島の食材を積極的に取り入れたラグジュアリーな
お料理をどうぞお楽しみください。

## 前菜 Appetizer

6種の特製前菜盛り合わせ

★ 1. 旬の鮮魚のカルパッチョ

2. クラゲと大根のアップルビネガー和え

3. 日本酒蒸し鶏 金胡麻ねぎオリエンタルソース

4. 淡路玉ねぎと春雨のサラダ パクチー風味

おすすめ 5. 四川風押し豆腐のピリ辛和え

おすすめ 6. チャーシューポークと淡路はちみつ風味

## 揚げ物 Fried

おすすめ 7. 淡路味噌でマリネ クリスピーチキン

8. パリパリとろみ春巻 タスマニアマスタードを添えて

9. 海老団子クルトンパリパリ揚げ レモンタルタルソース添え

★ 10. 淡路由良港甲いか唐揚げ 花山椒フレーバー

11. 淡路たこのネットライスペーパー揚げ ベトナムスタイル

★ 12. 揚げ蟹爪の海老すり身の包み揚げ

## 温 菜 Warm

★ 13. 淡路牛薄切りと彩り野菜のオイスター炒め

14. 淡路牛肉細切りとニンニクの芽炒め

おすすめ 15. 淡路玉ねぎと細切り豚肉 特製醤油炒め

おすすめ 16. 名物 バルサミコ黒酢酢豚

17. フルーツ入り酢豚

★ 18. 大海老のフリット レモンマヨネーズ和え

19. 淡路産トマトと玉子藻塩炒め

20. 海老とカシューナッツ
ブラックペッパーソテー

おすすめ 21. 海老と淡路玉ねぎ オリエンタルチリソース

★ 22. 由良烏賊香港XO醤辛味炒め

23. 烏賊とレタスのしゃぶしゃぶ
オリジナルソース

24. 鶏チャイニーズTERIYAKI 油淋ソース

25. 角切り鶏と木の実タイ風チリソテー

26. 白身魚の唐揚げ トマト甘酢あんを添えて

おすすめ 27. 特製 麻婆豆腐 朝倉山椒を添えて

おすすめ 28. ブロッコリーと蟹肉のフーヨン仕立て

29. グリーンアスパラときのこの炒め
干し貝柱のあんかけソース

30. 白菜と淡路牛乳クリームの煮込み
発酵バター風味

★ 31. タラバ蟹と春雨の土鍋

32. 旬の野菜スティックサラダ
ピり辛XO醤ソテー

33. 茄子と豚ひき肉 タイ風チリソース煮

34. 揚げ豆腐とキノコの煮込み 広東スタイル

★ 35. つぶ貝とレタスのしゃぶしゃぶ
オリジナルソース

36. 旬のお野菜あっさり藻塩炒め

37. 淡路産しらすとふわふわ玉子

★ 38. 大海老のフリット 丹波タームファームの
マンゴーとハバネロのソース

39. ポークとキャベツの回鍋肉ピリ辛味噌味

★ 40. 大海老のローリエとレモングラス風煮込み

41. 鶏肉とエシャロットのブラックビーンズ煮込み

★ 42. 本日の地魚と棒湯葉のスチーム

お気に召すままに。
As you like it

# オーダー式ビュッフェ 全メニュー Order

Order Buffet Menu

おすすめ おすすめメニュー
Recommended menu

★ 7,800円（税別）コースおすすめメニュー
7,800 Course recommended menu

※ アレルギーについてはスタッフへお尋ねください。

## スープ Soup

★ 43. 名物 蟹肉入りふかひれコラーゲン
広東スタイルスープ

おすすめ 44. 五目入りふかひれスープ

45. 料理長オリジナル淡路牛乳入り
コーンスープ

46. 淡路玉ねぎときのこのふわふわ玉子スープ

47. 酸辣湯 タイ風トムヤムフレーバー

★ 48. 特選 鮑とふかひれ入り薬膳スープ

## 麺・飯類 Noodles & Rice

49. 特製チャーシューとレタスの炒飯

50. 淡路さくらます入りあっさりお茶漬け
チャーハン

★ 51. 干し貝柱のあんかけ 福建炒飯

52. 海鮮あんかけパリパリ揚げソバ

53. 特選 担担麺 淡路玉ねぎとザーサイ添え

54. 彩り野菜とチャーシューの炒めソバ
香港スタイル

55. 焼ビーフン シンガポールスタイル

## 飲茶・点心 Dim Sums

56. おすすめ飲茶三種盛り合わせ

57. 海老餃子

★ 58. ふかひれ餃子

59. 香菜餃子

60. 広東焼売

61. 玉葱焼売

62. 菜肉包

63. 帆立餃子

64. 五目入り揚げ餅

65. ニラ饅頭煎り焼き

66. 玉葱豚饅頭

67. 野菜入り翡翠餃子

68. 玉葱とビーフすき焼き饅

69. 海老とポーク入りしいたけ焼売

70. もち米まぶし変わり焼売

## デザート Dessert

おすすめ 71. 杏仁豆腐 淡路産旬のフルーツのせ

72. タピオカ入りココナッツミルク

73. 完熟マンゴーのマンゴープリン

74. 餡入り黒胡麻揚げ団子

75. 懐かしのスイートポテトの飴だき

76. ココナッツのふわふわ餅

77. クルミ入りチョコ-レート饅頭

78. 餡煎り桃饅頭

79. カスタード入りさくさくパイ

80. グレープフルーツとタピオカ入り
マンゴージュース

81. エッグタルト

## 土鍋料理 Earthenware Pot Cuisine

82. 特製 気仙沼産 ふかひれ姿煮

¥ 15,000

83. 淡路3年とらふぐと春雨の炒め煮

¥ 15,000

84. 名物 和風すっぽん薬膳スープ

¥ 15,000

85. 淡路産 伝助あなご
湯葉と花しいたけ XO醤煮込み

¥ 8,000

86. 旬の鮮魚と広東皮付焼
バラ肉のマレーシア煮込

¥ 8,000

87. イセエビの葱生姜 上湯煮込み 香港風

¥ 15,000

88. 旬の鮮魚姿蒸し 特選ソース (時価)