



AUTUMN DINNER BUFFET

フレンチの洗練 × 中華の奥深さ
出来立てを味わう、オーダースタイルの秋ビュッフェ

開催期間

2026. 9.1 (火)
▼
11.30 (月)

2時間制 | ソフトドリンク飲み放題

大人 ¥4,800

小学生 ¥1,980 幼児 ¥1,100

※3歳以下のお子さまは無料です。
※価格は税込み表記です。

アルコール飲み放題 + ¥1,700

ノンアルコール
カクテル 飲み放題 + ¥900

生ビールや翠ジンソーダなどの
カクテルを含めた30種類以上が飲み放題です。



GoTo Pass by ICONIA

入会費・年会費無料!

入会するとすぐに使える! >>>

本日の
お会計で **5%OFF**



OPERA
Modern Chinese Restaurant

定休日
毎週水曜日

ディナー営業時間
18:00 - 22:00
[L.O. 21:30]

お問い合わせ・ご予約

☎ 097-538-8707

大分県大分市都町 2-1-7 (アートホテル大分 1F)

🔍 アートホテル大分 オペラ

Web site



Instagram



MENU

季節のビュッフェ（卓盛り）

香り立つ秋、彩りの美味を心ゆくまで

ニラ豚

サラダ（リーフ・トマト）

OPERA 風ピクルス

青椒肉絲（豚肉とピーマンの細切り炒め）

中国風サイコロステーキ

点心（オーダー制）

蒸し物は、15~20分程度、提供に時間がかかります。

モモ饅頭（1個）

海老蒸し餃子（2個）

錦糸焼売（2個）

翡翠餃子（ヒスイ海老蒸し餃子）（2個）

小籠包（2個）

チャーシューまんじゅう（1個）

フカヒレ餃子（2個）

水餃子（3個）

肉焼売（2個）

中華チマキ（1個）

イカ焼売（2個）

揚げ物（オーダー制）

春巻（2本）

チーズ春巻（2本）

揚げ大根餅（1枚）

大分県産ハーブ鶏のから揚げ（2個）

カボチャのシナモンステック春巻

冷菜（オーダー制）

合鴨と野菜の山椒ソース和え

蒸し鶏

一品料理（オーダー制）

海老のマヨネーズ

海老のチリソース

酢豚

大分県産ハーブ鶏の油淋鶏（2個）

カキフライ麻辣タルタル

トンポーロー（豚肉の角煮1個）

四川陳麻婆豆腐

ハーブ鶏と栗の豆豉蒸し

麺・飯・湯（オーダー制）

秋の酸辣粉（サンラーフン）

ルーロー飯

油鶏飯

麻婆豆腐丼

本日のスープ

ライス

デザート（オーダー制）

杏仁豆腐

マンゴープリン

バニラアイス

ごま団子（2個）

さつま芋の飴掛け

杏仁豆腐金木屋のソース

※メニュー内容は季節により変更する場合がございます。