

# 料理長おすすめディナーコース

## Chef's Special Dinner Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

油泡鮑魚帶子

鮑と帆立貝の天然塩炒め

Stir-fried Abalone and Scallop with Natural Salt

白灼和牛肉 或 龍天門片皮鴨

和牛肉湯引き 特製ソース 又は 龍天門ダック

Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce or Roasted Ryutenmon Duck

星州煮龍蝦

伊勢エビのチリソース煮 揚げパンを添えて

Braised Ise Rock Lobster with Singaporean Chili Sauce Served with Fried Buns

冬虫草花菇燉水魚

冬虫夏草 干し椎茸入り蒸しスッポンスープ

Double-boiled Chicken Clear Broth with Cordyceps, Dried Mushroom and Soft Shell Turtle

火鴨絲雪菜撈麵

鴨肉と雪菜入り煮込みそば

Braised Noodle with Shredded Duck Meat and Chinese Pickles

自選甜品

チョイスデザート

Dessert of your Choice

杏仁豆腐 芒果凍布甸 椰汁西米露 楊枝金露

杏仁豆腐 マンゴープリン タピオカ入りココナッツミルク マンゴースープ

Almond Jelly, Mango Pudding, Coconut Milk with Tapioca, Mango Pomelo Sago

中国菓子と本日の中国茶

Chinese Pastry and Chinese Tea of the Day

¥16,800

EMWPSC

コース料理はお二人様より承ります。

Minimum two persons for course menus.

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金を別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.