

# 季節のおすすめ

## Seasonal Menu

### 美點心

#### Dim Sum

#### 蟹箒灌湯餃

蟹爪入り上湯スープ餃子

1 人前 ¥2,400

Crab Claw Dumpling in Clear Chicken Broth

#### 西班牙紅蝦小籠包

カラビネーロ入り小籠包

2 個 ¥1,600

Xiao Lung Bao with Spanish Carabineros Shrimp

#### 白菜仔蒸餃

白菜蒸し餃子

4 個 ¥1,200

Steamed Chinese cabbage Dumpling

#### 黒松露野菌包

色々キノコ入り蒸し饅頭 トリュフ風味

2 個 ¥1,000

Steamed Mushroom Bun with Truffles

#### 迷你糯米鶏

蓮の葉包みおこわ

2 個 ¥1,000

Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

#### 甘笋咸水角

人参揚げ餅

4 個 ¥1,200

Deep-fried Carrot Dumpling

#### 蘿蔔絲酥餅

大根パイ

4 個 ¥1,000

Deep-fried Radish Pie

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.

上記料金の別途、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.

頭盤 冷盤及小食  
Appetizers, Cold Dishes and Snacks

神洲蕃茄

トマトの冷菜

Marinated Cherry Tomato

¥1,200

椒鹽蓮藕牛蒡

蓮根とゴボウのスパイス揚げ

Spicy Fried Lotus Root and Burdock

¥1,800

湯 羹

Soup

蟹肉椰菜花羹

蟹肉 カリフラワースープ

Cauliflower Soup with Crab Meat

1 人前 ¥1,800

瑪卡鮑魚燉老鷄

マカ 鮑と鶏肉入り蒸しスープ

Double-boiled Chicken Clear Broth with Maca, Abalone and Chicken

1 人前 ¥3,200

紅焼蟹肉水晶燕窩羹

燕の巣入り蟹肉スープ 水晶仕立て

Bird's Nest in Crab Meat Soup with Steamed Egg

1 人前 ¥7,200

時蔬 素菜 豆腐

Vegetarian, Beancurd

梅菜蒸時菜

野菜の梅菜蒸し

Steamed Vegetables with Chinese Pickles

¥2,800

金銀蛋浸時菜

野菜の二種卵煮浸し

Boiled Vegetables with Two Types of Egg

¥3,000

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.

上記料金に別途、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.

海鮮  
Seafood

翡翠黄金蝦		
海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え		¥3,400
Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables		
XO 醬炒蝦球		
海老の XO 醬炒め		¥3,800
Stir-fried Prawn with XO Sauce		
金華玉簪蝦球		
海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて		¥4,400
Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables		
宮保爆魷魚		
烏賊の甘辛炒めカシューナッツ添え		¥3,400
Sautéed Squid with Cashew Nuts, Kung Po Style		
白灼魷魚		
烏賊の湯引き 野菜添え		¥3,400
Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce		
油浸東星斑		
スジアラ揚げ物 特製醤油	1人前	¥2,200
Deep-fried Spotted Grouper with Special Homemade Soy Sauce		
紅炆蒜子火腩東星斑		
スジアラの中国味噌煮込み	1人前	¥2,200
Braised Spotted Grouper with Garlic Chinese Miso Sauce		

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.

上記料金の別途、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.

## 肉類

### Meat

#### 花巻紅焼沖縄猪肉

沖縄キビまる豚皮付きバラ煮込み 蒸しパンと共に

1人前 ¥2,200

Braised Okinawa Pork Belly with Steamed Bun

#### 香醋肉塊

豚肉団子黒酢炒め

¥3,200

Fried Pork Dumplings with Black Vinegar Sauce

#### 沙爹和牛肉煲

和牛肉のサテースソース炒め

¥4,500

Stir-fried Wagyu Beef with Satay Sauce in Hot Pot

#### 紅焼蘿蔔牛腩

牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み

1人前 ¥2,200

Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce

## 飯 麵

### Rice and Noodles

#### 蟹肉生菜炒飯

蟹肉 レタス入り炒飯

¥2,400

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

#### 上湯魚片炒飯

白身魚 入り上湯かけ炒飯

¥2,400

Fried Rice with Fish Fillet in Chinese Broth

#### 黒松露蕪黄銀芽撈麵

もやし 黄ニラ入り煮込みそば トリュフの香り

¥2,400

Braised Noodles with Chinese Chives, Bean Sprouts and Truffles

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.

上記料金の別途、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.