

クリスマス特別コース Christmas Special Course

聖人 Saint

聖誕富貴盤

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

柚皮蠔油鮑魚

姿鮑 晩白柚オイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Abalone and Pomelo Pith in Oyster Sauce with Vegetables

人参菜膽燉水魚

おたねにんじん 白菜とスッポン入り蒸しスープ

Double-boiled Chicken Clear Broth with Ginseng, Chinese cabbage and Soft Shell Turtle

XO 醬爆龍蝦

伊勢海老のXO醬炒め

Wok-fried Ise Rock Lobster with XO Sauce

白灼和牛肉

和牛肉湯引き 特製ソース

Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce

瑤柱鴨粒荷葉飯

干し貝柱 鴨肉 椎茸入り炒飯 蓮の葉包

Fried Rice with Dried Scallop, Duck Meat and Shiitake Mushroom Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥19,000

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.

クリスマス特別コース Christmas Special Course

聖夜 Holy Night

聖誕富貴盤

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

翡翠蠔油鮑魚

姿鮑のオイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

海鮮水晶燕窩羹

燕の巣入り海鮮スープ 水晶仕立て

Bird's Nest Soup with Seafood

清蒸東星斑

スジアラの強火蒸し 特製醤油

Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

黒松露炒和牛柳

和牛フィレ肉のトリュフ風味炒め

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Truffle Flavor

瑤柱鴨粒荷葉飯

干し貝柱 鴨肉 椎茸入り炒飯 蓮の葉包

Fried Rice with Dried Scallop, Duck Meat and Shiitake Mushroom Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥23,000

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.