

飲茶コース Dim Sum Course

小蝶皿

アミューズ

Amuse-bouche

厨師推薦煎炸點心

焼き又は揚げ点心 2種盛り合わせ

Fried or Baked Dim Sum Duo

厨師推薦蒸四點心

蒸し点心四種盛り合わせ

Steamed Dim Sum Quartet

焼味三拼盤

三種焼き物盛り合わせ

Barbecued Delights Trio

XO 醬炒蔬菜

野菜 XO 醬炒め

Stir-fried Vegetables with XO Sauce

蟹柑灌湯餃

蟹爪入り上湯スープ餃子

Crab Claw Dumpling in Clear Chicken Broth

自選飯麵

チョイス麵・飯

Your Choice of Rice or Noodles

港式雲吞撈麵 豉油皇炒麵 揚州精炒飯 或 迷你糯米雞

ワンタン入り煮込みそば 醤油焼きそば 香港スタイル チャーハン又は蓮の葉包みおこわ

Braised Noodles with Wonton

Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce

Fried Rice or Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

自選甜品

チョイスデザートとお菓子

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

¥5,000

Minimum two persons for course menus.

コース料理はお二人様より承ります。

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

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

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

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

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。