

## 飛龍コース Hiryu Course

### 焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

### 翡翠黄金蝦

海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え

Wok-fried Shrimp and salted egg yolk with Vegetables

### 竹蓀瑶柱金針菰羹

きぬがさ茸 干し貝柱 えのき茸入りスープ

Enoki Mushroom Soup with Bamboo Fungus and Dried Scallop

### 清蒸東星斑腩

スジアラの強火蒸し 特製醤油

Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

### 花巻紅焼沖縄猪肉

皮付き沖縄キビまる豚皮付きバラ煮込み 蒸しパンと共に

Braised Okinawa Pork Belly with Steamed Buns

(※追加料金お1人様¥1,000 で北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。)

※Upgrade to Peking duck available at an additional charge of ¥1,000 per person (from two people or above)

### 栗子鶏粒炒飯

栗 鶏肉入り炒飯

Fried Rice with Chestnut and Chicken

### 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 マンゴプリン タピオカ入りココナッツミルク マンゴスープ

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

¥12,000

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.

## 天舞コース Tenbu Course

### 焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

### 金華玉簪蝦球

海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて

Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables

### 紅焼鮑参魚肚瑶柱羹

鮑 ナマコ 浮袋 干し貝柱入りスープ

Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw and Dried Scallop Soup

### 油浸東星斑

スジアラ揚げ物 特製醤油

Deep-fried Spotted Grouper, Special Homemade Soy Sauce

### 蜜椒煮牛脷

牛タンの煮込み 蜂蜜胡椒ソース

Braised Beef Tongue with Honey Pepper Sauce

(※追加料金お一人様¥1,000で北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。)

※Upgrade to Peking duck available at an additional charge of ¥1,000 per person (from two people or above)

### 蟹肉生菜炒飯

蟹肉 レタス入り炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

### 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

¥15,000

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.

## 喜門コース Heimon Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

翡翠 40 頭吉品鮑

吉浜産 40頭干し鮑のオイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

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

薑葱爆龍蝦

イセエビ 葱 生姜煮込み

Braised Ise Rock Lobster with Spring Onion and Ginger

黒蒜和牛柳粒 或 片皮烤鴨

和牛フィレ肉の黒ニンニク炒め または 北京ダック

(※北京ダックは2名様より承ります。)

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Garlic or Roasted Peking Duck

※Peking Duck is available for two people or above.

上湯魚片炒飯

白身魚入り上湯かけ炒飯

Fried Rice with Fish Fillet in Chinese Broth

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

¥30,000

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.