

沖縄フェア ランチコース

Okinawa Fair Lunch Course

沖縄前菜拼盤

沖縄の幸前菜盛り合わせ

Assorted Okinawan Appetizer Delights

厨师推薦三點心

点心三種盛り合わせ

Dim Sum Trio

錦繡瓜粒湯

冬瓜 干し椎茸 鶏肉 豚肉のすましスープ

Double-Boiled soup with Winter-melon, Dried Mushroom, Chicken and Pork

XO 醬炒東星斑

スジアラの XO 醬炒め

Stir-fried Spotted Grouper with XO Sauce

魚露五花腩

皮付きバラ肉の冷菜 魚醬風味豆腐ようと共に

Chilled Pork Belly with Fish Sauce and Fermented Tofu

蝦雲吞沖縄麺

海老雲吞入りシマそば

Shrimp Wonton Soup with Okinawan Noodles

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥8,000

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.

沖縄フェア ディナーコース

Okinawa Fair Dinner Course

沖縄前菜拼盤

沖縄の幸前菜盛り合わせ

Assorted Okinawan Appetizer Delights

避風塘海中蝦

久米島産巻き海老のスパイス揚げ

Spicy-fried Kume Island Prawns

海藻冬茸水晶燕窩羹

燕の巣入りアオサ海苔 冬瓜スープ

Winter Melon Soup with Bird's Nest and Seaweed

月桃葉薬膳蒸斑球

天然スジアラの薬膳蒸し 月桃の香り

Steamed Spotted Grouper with Okinawan Getto Leaf

沖縄辣椒炒和牛肉

和牛肉のピパーツ炒め

Stir-fried Wagyu Beef with Okinawan Pepper

滷肉菜粒炒飯

豚バラ肉の煮込みのせ野菜炒飯

Fried Rice with Braised Pork Belly Mince

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥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.