

飛龍コース Hiryu Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

時蔬炒雙鮮

野菜と二種海鮮の天然塩炒め

Stir-fried Vegetables and Seafood with Natural Salt

紅焼八寶羹

具たくさん五目とろみスープ

Thick Soup with Assorted Ingredients

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

客家式梅菜扣肉

皮付き豚バラ肉と梅菜の合わせ蒸し 蒸しパン添え

Steamed Pork Belly and Chinese Pickled with Steamed Buns

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

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

豉油皇炒麵

醤油焼きそば 香港スタイル

Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce

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 マンゴースープ

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

¥9,800

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

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.

天舞コース Tenbu Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

XO醬炒蝦球

海老のXO醬炒め

Stir-fried Prawn with XO Sauce

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

清蒸東星斑

スジアラの強火蒸し 特製醬油

Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

紅焼蘿蔔牛腩或 龍天門片皮鴨

牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み 又は 龍天門ダック

Stewed Beef Short Ribs and Radish with Chinese Miso Sauce or Roasted Ryutenmon Duck

(※龍天門ダックは2名様より承ります。)

※Roasted Ryutenmon Duck is available for two people or above.

咸魚雞粒炒飯

塩漬け魚と鶏肉入り炒飯

Fried Rice with Chicken and Salted Fish

自選甜品

チョイスデザート

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

中国菓子と本日の中国茶

Chinese Pastry and Chinese Tea of the Day

¥13,800

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

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.

料理長おすすめディナーコース

Chef's Special Dinner Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

翡翠蠔油原隻鮑魚

姿鮑オイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

鴻圖蟹肉皇羹

蟹肉入り蟹の卵スープ

Crab Meat and Crab Roe Soup

時蔬炒東星斑

野菜とスジアラの天然塩炒め

Stir-fried Vegetables and Spotted Grouper with Natural Salt

白灼和牛肉 或 龍天門片皮鴨

和牛肉湯引き 特製ソース 又は 龍天門ダック

Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce or Roasted Ryutenmon Duck

福建炒炒飯

あんかけ炒飯 福建スタイル

Fujian Fried Rice

自選甜品

チョイスデザート

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

中国菓子と本日の中国茶

Chinese Pastry and Chinese Tea of the Day

¥16,800

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

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.