

龍天コース Ryuten Course

精選焼味拼盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

厨師推薦三點心

点心三種盛り合わせ

Dim Sum Trio

紅焼八寶羹

具たくさん五目とろみスープ

Thick soup with Assorted Ingredients

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

宮保爆鶏球

鶏肉の甘辛炒めカシューナッツ添え

Sautéed Chicken with Cashew Nuts, Kung Po Style

即日炒飯

チャーハン

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

¥5,000

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.

飲茶コース Dim Sum Course

焼味三拼盤

三種焼き物盛り合わせ

Barbecued Delights Trio

厨师推薦煎炸點心

焼き又は揚げ点心 2 種盛り合わせ

Fried or Baked Dim Sum Duo

厨师推薦蒸四點心

蒸し点心四種盛り合わせ

Steamed Dim Sum Quartet

即日蒸腸粉

本日のライスクレープ

Steamed Rice Crape of the Day

即日蔬菜

本日の野菜料理

Vegetable of the Day

瑪卡灌湯餃

マカ入り上湯スープ餃子

Maca Dumpling in Clear Chicken Broth

自選飯麵

チョイス麵・飯

Your Choice of Rice or Noodles

總厨介紹飯麵 港式雲吞撈麵 豉油皇炒麵 揚州精炒飯 迷你糯米雞

シェフお薦め麵飯 ワンタン入り煮込みそば

醬油焼きそば香港スタイル チャーハン 蓮の葉包みおこわ

Chief's Special, Braised Noodles with Wonton, Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce

Yangzhou Fried Rice, 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

水出し白龍珠

Ice Pearl Jasumine Tea

緑茶葉の新芽に何度もジャスミンの花の香りを付けた茶葉

Tea leaves with the scent of jasmine flowers
on the bud of green tea leaves.

黄金桂

Whang Jing Kwei

美しい黄金色の茶湯と花のような香り

Beautiful golden tea and floral scent

金芽紅茶

Golden Tea Buts

蜂蜜のような甘い香りと香ばしく華やかな味わい

A fragrant honey-like black tea with refined, gorgeous flavors

¥5,800

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.

料理長おすすめランチコース

Chef's Special Lunch Course

精選焼味拼盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

厨师推薦三點心

点心三種盛り合わせ

Dim Sum Trio

鴻圖蟹皇羹

蟹肉入り蟹の卵のスープ

Crab Meat and Crab Roe Soup

XO 醬炒蝦球魷魚

海老と烏賊のXO醬炒め

Stir-fried Prawn and Squid with XO Sauce

白灼和牛肉

和牛肉湯引き 特製ソース

Boiled Wagyu Beef Sirloin with Special Soy Sauce

銀芽肉絲炒麵

もやしと豚肉のあんかけ焼きそば

Fried Noodle with Pork and Sprout

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

¥8,000

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.