

ランチセット Lunch Set

珍味三拼盤

焼き物入り三種前菜盛り合わせ
Barbecued Delights Trio

厨师推薦蒸三點心

蒸し点心三種
Steamed Dim Sum 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

例湯或清炒蔬菜

本日のスープ又は野菜の天然塩炒め
Soup of the Day or Stir-fried Vegetables with Natural Salt

自選飯麵 チョイス麵・飯 Your Choice of Rice or Noodles

① 総厨紹介飯麵	シェフお薦め麵飯	Chef's Special Noodle or Rice
② 港式雲吞麵	海老ワンタン麵	Shrimp Wonton Noodles
③ 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
④ 生炒牛肉飯	牛挽き肉入りチャーハン	Fried Rice with Minced Beef
⑤ 皮蛋瘦肉粥	ピータンと豚肉入りお粥	Congee with Century Egg and Pork

※メイン料理は、1品 ¥780にて追加できます。

Additional main course available at ¥780 each.

蝦醬魷魚	烏賊 海老味噌炒め	Wok-fried Squid with Shrimp Paste
星州煮蝦仁	海老のチリソース煮	Braised Shrimp with Chili Sauce in Singapore Style
薑葱東星斑腩	スジアラの葱生姜煮込み	Steamed Spotted Grouper wrapped in Shell Ginger Leaf
荷葉家郷蒸鶏	鶏肉 野菜 蓮の葉包み蒸し	Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Fragrant Lotus Leaf
菠蘿咕嚕肉	酢豚	Sweet and Sour Pork
麻婆豆腐	豆腐と豚挽き肉辛味煮込み	Braised Tofu and Spicy Minced Pork

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

¥3,600

EMWPC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, 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.

ランチセット Lunch Set

珍味三拼盤

焼き物入り三種前菜盛り合わせ

Barbecued Delights Trio

厨师推薦蒸三點心

蒸し点心三種

Steamed Dim Sum 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

例湯或蒜茸蔬菜

本日のスープ又は野菜のガーリック炒め

Soup of the Day or Stir-fried Vegetables with Garlic

自選飯麵 チョイス麵・飯 Your Choice of Rice or Noodles

① 総厨紹介飯麵	シェフお薦め麵飯	Chef's Special Noodle or Rice
② 潮州牛腩麵	牛ばら肉入り汁そば	Soup Noodle with Beef Short Ribs
③ 銀芽肉絲炒麵	もやしと豚肉のあんかけ焼きそば	Fried Noodles with Pork and Sprout
④ 咸魚鶏粒炒飯	塩漬け魚と鶏肉入りチャーハン	Fried Rice with Salty Fish and Chicken
⑤ 荔灣艇仔粥	烏賊とピーナッツ入りお粥	Squid and Peanuts Congee

※メイン料理は、1品 ¥780にて追加できます。

Additional main course available at ¥780 each.

蝦醬魷魚	烏賊 海老味噌炒め	Wok-fried Squid with Shrimp Paste
星州煮蝦仁	海老のチリソース煮	Braised Shrimp with Chili Sauce in Singapore Style
薑葱東星斑腩	スジアラの葱生姜煮込み	Steamed Spotted Grouper wrapped in Shell Ginger Leaf
荷葉家郷蒸鶏	鶏肉 野菜 蓮の葉包み蒸し	Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Fragrant Lotus Leaf
菠蘿咕嚕肉	酢豚	Sweet and Sour Pork
麻婆豆腐	豆腐と豚挽き肉辛味煮込み	Braised Tofu and Spicy Minced Pork

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

¥3,600

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, 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.