

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

醬油焼きそば 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/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.

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總厨介紹飯麵

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咸鱼鶏粒炒飯

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

荷葉家鄉蒸鶏

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/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.