

季節のおすすめ点心

Seasonal Dim Sum

咸點心

Dim Sum

竹笙上湯灌湯餃	キノガサ茸入り上湯スープ餃子 Bamboo Fungus Dumpling in Clear Chicken Broth	1 人前	¥2,300
潮州蒸粉粿	潮州風蒸し餃子 Chao Zhou Style Steamed Dumpling	2 個	¥600
越式毛豆鳳尾蝦春卷	海老と枝豆のベトナム風春卷 Vietnamese Shrimp and Edamame Beans Spring Roll	2 個	¥700
水晶金魚餃	白身魚入り蒸し餃子 Steamed Fish Dumpling	2 個	¥700
黒蒜蒸肉排	ポークリブの黒ニンニク蒸し Steamed Pork Ribs with Black Garlic		¥700
豆豉蒸鳳爪	モミジのトウチ蒸し Steamed Chicken Feet with Black Beans sauce		¥700

甜點心

Dessert

花彫酒布甸	紹興酒プリン Shaoxing Rice Wine Pudding		¥1,200
紅芋炸刺猬包	紅イモ餡入り揚げ饅頭 Deep-fried Sweet Potato Buns	2 個	¥600
豆沙芝麻球	小豆餡入りゴマ団子 Sesame Dumplings	2 個	¥600

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.

上記料金の別途、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.