

## 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

(※追加料金お一人様¥1,000で北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。)

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

咸魚鶏粒炒飯

塩漬け魚と鶏肉入り炒飯

Fried Rice with Salty Fish and Chicken

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

¥9,800

コース料理はお二人様より承ります。

Minimum two persons for course menus.

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

牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み

Stewed Beef Short Ribs and Radish with Chinese Miso Sauce

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

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

香檳海鮮炒飯

海鮮チャーハン オレンジの香り

Orange-scented Seafood 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

¥13,800

コース料理はお二人様より承ります。

Minimum two persons for course menus.

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.

## 喜門コース Heimon Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

翡翠 40 頭吉品鮑

吉浜産 40頭干し鮑のオイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce with Vegetables (40 heads)

紅焼蟹肉水晶燕窩羹

燕の巣入り蟹肉スープ 水晶仕立て

Bird's Nest in Crab Meat Soup with Steamed Egg

薬菜月桃蒸斑球

天然スジアラの薬膳蒸し 月桃の香り

Steamed Spotted Grouper wrapped in Shell Ginger Leaf

黒蒜和牛柳粒 或 片皮烤鴨

和牛フィレ肉の黒ニンニク炒め または 北京ダック

(※北京ダックは2名様より承ります。)

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Garlic or Roasted Peking Duck

※Peking Duck is available for two people or above.

薑葱爆龍蝦配伊麵

イセエビ 葱 生姜煮込み イーフー麺と共に

Braised Ise Rock Lobster, Welsh Onion and Ginger with I-Fu Noodles

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

¥28,800

コース料理はお二人様より承ります。

Minimum two persons for course menus.

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.