

ランチセット Lunch Set A

小 蝶 皿

アミューズ

Amuse-bouche

籠仔蒸三点

蒸し点心三種

Steamed Dim Sum Trio

師父煎炸点

揚げ点心を下記より一品お選びください。

Please select one Fried dim-sum from below

①春巻 春巻き Spring Roll ②蘿蔔糕 大根もち Radish Cake ③韭菜餅 韭菜焼き饅頭 Pan-fried Green Leek Bun

即日湯・白飯・漬菜

本日のスープ・白飯・漬物

Soup, Steamed Rice and Chinese Pickles

メインを下記のメニューより一品お選び下さい。

Please select one main course from below

(1) 星州煮蝦仁

海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce in Singapore Style

(2) 清蒸海上鮮

白身魚の強火蒸し 特製醤油

Steamed Fish with Special Soy Sauce

(3) 香醋肉塊

豚肉団子黒酢炒め

Fried Pork Dumplings with Black Vinegar Sauce

(4) 咸魚鶏粒豆腐煲

塩漬け魚 鶏肉 豆腐の土鍋煮込み

Braised Tofu with Chicken and Salted Fish
Served in Hotpot

(5) 總厨介紹熱盤

本日のシェフお薦め料理

Chef's Special

※メイン料理は、1品 ¥1,200 にて追加も可能です。

Additional main course available at ¥1,200 each.

湯麺 炒麺 炒飯

追加料金¥700 でつゆそば、焼きそば、チャーハンのいずれかを追加できます。

We may accommodate additional dishes at ¥700 per dish for soup noodle, fried noodle or fried rice.

甜 品

デザートのお盛り合わせ

Dessert Platter

¥3,600

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.

上記料金を別途、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 B

小 蝶 皿

アミューズ

Amuse-bouche

籠仔蒸三点

蒸し点心三種

Steamed Dim Sum Trio

師父煎炸点

揚げ点心を下記より一品お選びください。

Please select one fried dim sum from below

①春巻 春巻き Spring Roll ②蘿蔔糕 大根もち Radish Cake ③咸水角 揚げ餅 Deep-fried Dumpling

即日湯・白飯・漬菜

本日のスープ・白飯・漬物

Soup, Steamed Rice and Chinese Pickles

メインを下記のメニューより一品お選び下さい。

Please select one main course from below

(1) 滑蛋鮮菇牛肉

牛肉とシメジ茸のオムレツ

Beef and Shimeji Mushroom Omelet

(2) 白灼魷魚

烏賊の湯引き 野菜添え

Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce

(3) 八珍豆腐煲

揚げ豆腐と五目煮込み

Braised Bean Curd with Meat and Seafood

(4) 梅菜蒸時菜

野菜の梅菜蒸し

Steamed Vegetables with Chinese Pickles

(5) 總厨介紹熱盤

本日のシェフお薦め料理

Chef's Special

※メイン料理は、1品 ¥1,200 にて追加も可能です。

Additional main course available at ¥1,200 each.

湯麺 炒麺 炒飯

追加料金¥700 でつゆそば、焼きそば、チャーハンのいずれかを追加できます。

We may accommodate additional dishes at ¥700 per dish for soup noodle, fried noodle or fried rice.

甜 品

デザートの盛り合わせ

Dessert Platter

¥3,600

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.

ランチセット Lunch Set C

小 蝶 皿

アミューズ

Amuse-bouche

籠仔蒸三点

蒸し点心三種

Steamed Dim Sum Trio

師父煎炸点

揚げ点心を下記より一品お選びください。

Please select one Fried dim-sum from below

①春巻 春巻き Spring Roll ②蘿蔔糕 大根もち Radish Cake ③牛肉角 牛肉揚げ餃子 Deep-fried Beef Dumpling

即日湯・白飯・漬菜

本日のスープ・白飯・漬物

Soup, Steamed Rice and Chinese Pickles

メインを下記のメニューより一品お選び下さい。

Please select one main course from below

(1) 豉汁蒸海上鮮

白身魚のトウチ蒸し

Steamed Fish with Black Bean Sauce

(2) 蝦醬魷魚

烏賊 海老味噌炒め

Wok-fried Squid with Shrimp Paste

(3) 菠羅咕嚕肉

酢豚

Sweet and Sour Pork

(4) 雑菜粉絲煲

色々な野菜と春雨の煮込み

Braised Vegetables and Glass Noodles

(5) 總厨介紹熱盤

本日のシェフお薦め料理

Chef's Special

※メイン料理は、1品 ¥1,200 にて追加も可能です。

Additional main course available at ¥1,200 each.

湯麺 炒麺 炒飯

追加料金¥700 でつゆそば、焼きそば、チャーハンのいずれかを追加できます。

We may accommodate additional dishes at ¥700 per dish for soup noodle, fried noodle or fried rice.

甜 品

デザートのお盛り合わせ

Dessert Platter

¥3,600

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.

ランチセット Lunch Set D

小 蝶 皿

アミューズ

Amuse-bouche

籠仔蒸三点

蒸し点心三種

Steamed Dim Sum Trio

師父煎炸点

揚げ点心を下記より一品お選びください。

Please select one Fried dim-sum from below

①春巻 春巻き Spring Roll ②蘿蔔糕 大根もち Radish Cake ③煎鍋貼 焼き餃子 Pan-fried Dumpling

即日湯・白飯・漬菜

本日のスープ・白飯・漬物

Soup, Steamed Rice and Chinese Pickles

メインを下記のメニューより一品お選び下さい。

Please select one main course from below

(1) 宮保爆魷魚

烏賊の甘辛炒めカシューナッツ添え

Sautéed Seafood with Cashew Nuts, Kung Po Style

(2) 錦繡炒蝦仁

海老と色々野菜の炒め

Stir-fried Shrimp and Vegetables

(3) 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

(4) 麻婆豆腐煲

豆腐と豚挽き肉辛味煮込み

Braised Tofu and Spicy Minced Pork in Hot Pot

(5) 總厨介紹熱盤

本日のシェフお薦め料理

Chef's Special

※メイン料理は、1品 ¥1,200 にて追加も可能です。

Additional main course available at ¥1,200 each.

湯麺 炒麺 炒飯

追加料金¥700 でつゆそば、焼きそば、チャーハンのいずれかを追加できます。

We may accommodate additional dishes at ¥700 per dish for soup noodle, fried noodle or fried rice.

甜 品

デザートのお盛り合わせ

Dessert Platter

¥3,600

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.