

## 長崎フェア ランチコース

### Nagasaki Fair Lunch Course

長崎錦繡拼盤

長崎の幸前菜盛り合わせ

Assorted Nagasaki Appetizer Delights

厨師推薦三點心

點心三種盛り合わせ

ハトシ香港風 角煮饅頭 烏賊蒸し餃子

Dim Sum Trio

太史竹絲鷄羹

烏骨鷄のスープ

Silky Fowl Soup

葡汁釀對馬栄螺蓋

對馬サザエのオープン焼き ポルトガル風

Baked Tsushima Turban Shell with Portuguese Sauce

清蒸長崎海上鮮

長崎県近海の魚強火蒸し 特製醤油と共に

Steamed Nagasaki Fish with Special Soy Sauce

麻婆壱州豆腐 白飯

壱岐の豆腐で作るマーボー豆腐とご飯

Braised Iki Tofu in Ma-po Spicy Sauce with Steamed Rice

龍天門美點 即日茶

デザート 本日の中国茶

Dessert and Chinese Tea

¥8,000

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.

## 長崎フェア ディナーコース

### Nagasaki Fair Dinner Course

長崎錦繡拼盤

長崎の幸前菜盛り合わせ

Assorted Nagasaki Appetizer Delights

金沙鮮魷魚

アオリ烏賊の揚げ物 カラスミ和え

Crispy Fried Squid with Dried Mullet Roe

清湯對馬栄螺對馬花菇壱州豆腐

對馬のサザエと干し椎茸 壱州豆腐の澄ましスープ

Tsushima Turban Shell, Shiitake Mushrooms and Iki Tofu Clear Soup

梅菜茄子香煎黄金白鱈

對馬の黄金アナゴの香り焼き 蒸し野菜と共に

Pan-fried Tsushima Kogane Conger eel with Steamed Vegetables

黒蒜長崎和牛肉

長崎和牛肉のソテー 黒ニンニクソース

Sautéed Nagasaki Wagyu Beef with Black Garlic Sauce

酸辣湯島素麵

島原素麵のサンラータン麵

Shimabara Noodles in Hot and Sour Soup

龍天門美點 即日茶

デザート 本日の中国銘茶

Dessert and Chinese Tea

¥16,800

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.