

点心と中国茶ペアリングランチ

Tea Pairing with Dim Sum Lunch Experience

焼味三拼盤

三種焼き物盛り合わせ

Barbecued Delights Trio

賽螃蟹春巻 酥皮焗叉焼包

蟹肉と卵白の春巻き チャーシューパン

Fried Spring Roll with Crab Meat and Egg white, Baked Barbecue Pork Bun

大葉墨魚餃 蝦仁焼賣 馬卡小籠包 帶子鳳眼餃

烏賊と大葉の蒸し餃子 海老のシューマイ

マカ入りショールンポー 帆立貝の蒸し餃子

Steamed Dumpling with Squid and Green Perilla, Steamed Shrimp Shumai Dumpling
Xiao Long Bao with Maca, Steamed Scallop Dumping

腐皮蝦腸粉

海老の揚げ湯葉ロール腸粉

Crispy Tofu Skin and Shrimp Rice Noodle Rolls

清炒蔬菜

季節野菜の天然塩炒め オイスターソース

Stir-fried Vegetables with Natural Salt and Oyster Sauce

上湯炸粉果

上湯スープと揚げ餃子

Clear Chicken Broth with Fried Dumpling

自選飯麵

チョイス麵・飯

Your Choice of Rice or Noodles

總厨推紹飯麵 港式雲吞撈麵

豉油皇炒麵 揚州精炒飯 迷你糯米雞

シェフお薦め麵飯 ワンタン入り煮込みそば

醬油焼きそば 香港スタイル チャーハン 蓮の葉包みおこわ

Chef's Special, Braised Noodles with Wonton, Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce
Yangzhou Fried Rice, Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

りょうとうたんそう
水出し 嶺頭単叢

Cold-brew Lingtou Single Branch Tea

マスカットのような爽やかな果実香と花蜜のような優しい甘味
A refreshing oolong with a Muscat-like honey aroma

はくほたん
白牡丹

White Peony Tea

弱発酵茶 ハーブティーのような爽やかな香りと心地よい渋み
A lightly fermented white tea with a fresh herby aroma

こう
特級テン紅

Premium Chinese Black Tea

渋みがほとんどなく果実香を伴った上品で甘い香り
A refined black tea with a fruity aroma and just the right level of
astringency

¥5,800

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

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.

点心と中国茶ペアリングディナー

Tea Pairing with Dim Sum Dinner Experience

焼味三拼盤

三種焼き物盛り合わせ

Barbecued Delights Trio

天鵝蘿蔔酥 鮑魚海鮮酥

鴨フォアグラ 大根入り揚げパイ 鮑と海鮮のパイ

Fried Duck Foie Gras and Radish Pastry, Baked Abalone Pie with Seafood

黒松露野菌包 帶子蒸焼賣 水晶金魚餃 西班牙紅蝦小龍包

色々キノコ入り蒸し饅頭 トリュフ風味 帆立貝のシューマイ

白身魚の蒸し餃子 カラビネーロ入り小龍包

Steamed Mushroom Bun with Truffle Flavor, Steamed Scallop Dumpling

Steamed Fish Dumpling, Xiao Lung Bao with Spanish Carabineros Shrimp

和牛腸粉 蟹柳菜苗腸粉

和牛肉入り腸粉 タラバ蟹と野菜入り腸粉

Wagyu Beef Rice Noodle Rolls, King Crab and Vegetables Rice Noodle Rolls

清炒蔬菜

季節野菜の天然塩炒め オイスターソース

Stir-fried Vegetables with Natural Salt and Oyster Sauce

竹笙灌湯餃

キヌガサ茸入り上湯スープ餃子

Clear Soup with Dumpling and Bamboo Fungus

自選飯麵

チョイス麵・飯

Your Choice of Rice or Noodles

總厨推介飯麵 港式雲吞撈麵 豉油皇炒麵 揚州精炒飯 迷你糯米雞

シェフお勧め麵飯 ワンタン入り煮込みそば

醬油焼きそば 香港スタイル チャーハン 蓮の葉包みおこわ

Chef's Special, Braised Noodles with Wonton, Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce

Yangzhou Fried Rice, Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

水出し 嶺頭単叢

Cold-brew Lingtou Single Branch Tea

マスカットのような爽やかな果実香と花蜜のような優しい甘味

A refreshing oolong with a Muscat-like honey aroma

白牡丹

White Peony Tea

弱発酵茶 ハーブティーのような爽やかな香りと心地よい渋み

A lightly fermented white tea with a fresh herby aroma

黄金桂

Huang Jing Gui Tea

美しい黄金色の茶湯と花のような香り

A beautiful golden tea with a floral scent

特級テン紅

Premium Chinese Black Tea

渋みがほとんどなく果実香を伴った上品で甘い香り

A refined black tea with a fruity aroma and just the right level of astringency

¥16,800

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

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.