

北海道フェア ランチコース

Hokkaido Fair Lunch Course

北海道拼盤

北海道の幸前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

厨师推薦三點心

点心三種盛り合わせ

Dim Sum Trio

鮮茄金銀帯子羹

トマトと帆立貝のスープ

Fresh Tomato and Scallop Soup

海膽毛蟹扒白蘆筍

ホワイトアスパラガスの雲丹 毛蟹餡かけ

Boiled White Asparagus Sea Urchin with Hairy Crab Sauce

焼汁蠔油炒牛肉

北海道産牛肉の炒めジンギスカン風味

Stir-fried Beef in Genghis Khan Sauce

坦々北海道麺

汁なしタンタン西山麺

Tan Tan Noodle Hokkaido Style

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥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.

北海道フェア デイナーコース

Hokkaido Fair Dinner Course

北海道拼盤

北海道の幸前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

薑葱百花釀遼参

北海道産干しなまこ 海老すり身詰め 葱 生姜煮込み

Braised Sea Cucumber stuffed with Shrimp Paste with Leek and Ginger

魚子白蘆笋燕窩羹

燕の巣入りホワイトアスパラガススープ

White Asparagus Soup with Bird's Nest

三升醬蒸海上鮮

白身魚の三升漬け蒸し物

Steamed Fish with Seaweed Sauce

黒椒焼汁羊扒

ラムチョップの黒胡椒炒め インカのめざめと共に

Sautéed Lamb Chop and Inka Potato in Black Pepper Sauce

葱絲蜆蚶西山撈麵

北海道麵の浅利入り煮込みそば

Braised Hokkaido Noodle with Clams

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥18,000

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.