

クリスマス特別コース Christmas Special Course

聖夜 Holy Night

聖誕富貴盤

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

人参菜膽燉水魚

おたねにんじん 白菜とスッポン入り蒸しスープ

Double-boiled Chicken Clear Broth with Ginseng, Chinese cabbage and Soft Shell Turtle

自選鮑魚（蠔油煮・XO 醬炒・清蒸）

チョイス鮑料理（オイスターソース煮込み・XO 醬炒め・蒸し物）

Abalone with Your Choice of Cooking Method

(Braised Oyster Sauce, Stir-fried with XO Sauce, Steamed with Special Soy Sauce)

避風塘肉排

豚スペアリブのスパイス揚げ

Spicy-fried Pork Ribs

瑤柱鴨粒荷葉飯

干し貝柱 鴨肉 椎茸入り炒飯 蓮の葉包

Fried Rice with Dried Scallop, Duck Meat and Shiitake Mushroom Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥15,000

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, 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.