

正月特別ディナーコース  
New Year Special Dinner Course  
寿 Kotobuki

新年富貴盤  
焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer Delights

高湯官燕  
燕の巣とすましスープ  
Bird's Nest and Clear Soup

翡翠 29 頭吉浜鮑  
干し鮑のオイスターソース煮込み 青菜添え  
Braised Dried Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

避風塘蟹拵  
蟹爪のスパイス揚げ  
Spicy-fried Crab Claw

白灼和牛肉  
和牛肉湯引き 特製ソース  
Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce

迷你糯米鷄  
蓮の葉包みおこわ  
Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

楊枝金露 菓子  
マンゴースープと中国菓子  
Mango Soup and Chinese Pastry

¥30,000  
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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

\* All prices are inclusive of tax and service charge.