

正月特別ディナーコース
New Year Special Dinner Course
禄 Roku

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

冬虫草花菰燉水魚
冬虫夏草 干し椎茸入り蒸しスッポンスープ
Double-boiled Chicken Clear Broth with Cordyceps, Dried Mushroom and Soft Shell Turtle

白灼海中蝦
海老の湯引き 特製醤油
Boiled Live Prawns with Special Soy Sauce

時蔬炒鮑魚
鮑と野菜の天然塩炒め
Stir-fried Abalone and Vegetables with Natural Salt

紅焼蘿蔔牛腩
牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み
Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce

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

芒果凍布甸 菓子
マンゴープリンと中国菓子
Mango Pudding and Chinese Pastry

¥22,500
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.