

正月特別ランチコース
New Year Special Lunch Course
竹 Take

富貴拼盤
前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Delights

厨師推薦三點心
点心三種盛り合わせ
Dim Sum Trio

蟹肉瑶柱羹
蟹肉と干し貝柱のスープ
Crab Meat and Dried Scallop Soup

欖果醬炒時蔬雙鮮
二種海鮮と野菜のオリーブ醬炒め
Stir-fried Seafood and Vegetables with Olive Sauce

紅燒蘿蔔牛腩
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

¥10,000
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.