

春節祭

旧正月ディナーコース Chinese New Year Dinner Course

開花富貴（花生猪蹄配豆腐）
アイスバイン 揚げ豆腐とピーナッツの冷菜
Chilled Eisbein and Bean Curd with Peanuts

満地金銭（蜜汁煎金蠔）
干し牡蠣の照り焼き
Sautéed Semi-dried Oyster with Honey Sauce

鴻圖大展（海皇海鮮羹）
海鮮入りスープ
Soup with Seafood

年年有余（清蒸東星斑）
スジアラ蒸し物 特製醤油
Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

一團和氣（薑葱顯貴鷄）
鶏肉 葱 生姜とシジミの塩辛煮込み
Braised Chicken, Leek and Ginger with Salty Clam Sauce

龍馬精神（豉椒爆龍蝦）
イセエビのブラックビーン炒め
Wok-fried Ise Rock Lobster with Black Bean Sauce

長壽健康（干焼伊府麵）
煮込み イーフー麵
Braised E-fu Noodles

美景年年（年糕 豆沙湯圓）
中国餅 白玉入りお汁粉
Sweet Red Bean Soup with New Year Rice Cake and Dumpling

¥23,000

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.