

料理長おすすめ 北京ダックコース

Chef's Special Peking Duck Course

小蝶皿

アミューズ

Amuse-bouche

金陵片皮鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

蠔油原隻鮑魚

姿鮑オイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetable

生菜片炒鴨鬆

鴨肉のそぼろ炒め レタス包み

Stir-fried Minced Duck Meat in Lettuce

冬瓜鴨骨花菇湯

鴨で出汁を取っ冬瓜と干し椎茸のスープ

Double-boiled Duck Broth with Winter Melon and Dried Mushroom

避風塘大紅蝦

スペイン産赤海老のスパイス揚げ

Spicy-fried Spanish Shrimp

福建炒飯

あんかけ炒飯 福建スタイル

Fujian Fried Rice

龍天門甜品

本日のデザート

Dessert of the day

¥21,000

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.