

# 飛龍コース **Hiryu Course**

珍味精選盤

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

時蔬炒雙鮮

野菜と二種海鮮の天然塩炒め

Stir-fried Vegetables and Seafood with Natural Salt

魚鬆豆腐羹

白身魚と豆腐のトロみスープ

Thick Soup with Fish and Bean Curd

荷葉家郷蒸鶏

鶏肉 野菜 蓮の葉包み蒸し

Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

(※追加料金お1人様¥1,300で龍天門ダックに変更可能です。)

※Upgrade to Ryutenmon Roasted Duck available at an additional charge of ¥1,300 per person.

星州煮蝦球

海老のチリソース煮

Braised Prawn with Singaporean Chili Sauce

即日炒飯

チャーハン

Fried Rice

自選甜品

チョイスデザートとお菓子

Dessert of your Choice

杏仁豆腐 芒果凍布甸 椰汁西米露 楊枝金露

杏仁豆腐 マンゴープリン タピオカ入りココナッツミルク マンゴースープ

Almond Jelly, Mango Pudding, Coconut Milk with Tapioca, Mango Pomelo Sago

¥12,200

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.