

# 料理長おすすめディナーコース

## Chef's Special Dinner Course

珍味精選盤

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

油泡鮑魚帶子

鮑と帆立貝の天然塩炒め

Stir-fried Abalone and Scallop with Natural Salt

白灼和牛肉

和牛肉湯引き 特製ソース

Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce

星州煮有頭蝦

大海老のチリソース煮 揚げパンを添えて

Braised Whole Prawn with Chili Sauce, Singapore Style

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 Caterpillar Fungus, Dried Mushroom,  
Soft shelled Turtle Clear Broth

福建炒飯

あんかけ炒飯 福建スタイル

Fujian Style Fried Rice

自選甜品

チョイスデザート

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

本日の中国茶

Chinese Tea 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.