

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

紅焼八寶羹

具だくさん五目とろみスープ

Thick Soup with Assorted Ingredients

蒜茸蒸蝦球

海老のガーリックソース蒸し

Steamed Prawns with Garlic Sauce

蠔油炒和牛片

和牛肉のオイスターソース炒め

Stir-fried Sliced Wagyu Beef with Oyster Sauce

即日炒飯

チャーハン

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

¥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.