

# 桜尾ウイスキーコース

## SAKURAO Course

焼味併盤

前菜盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

蟹肉南瓜羹

蟹肉入り南瓜のスープ カレーの香り

Curry Flavored Pumpkin Soup, Crab Meat

開心果炒斑球

ハタの強火炒め ピスタチオと共に

Wok-fried Grouper, Pistachio

翡翠原隻吉浜鮑

干し鮑のオイスターソース煮 青菜添え

Braised Dried Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

避風塘肉排

豚スペアリブのスパイス揚げ

Spicy - fried Pork Ribs

雑菰乾焼伊麵

色々キノコ入りイーファー麵

Braised E-Fu Noodles with Mix Mushroom

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥17,000

EMWFSC

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.