

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 Prawn with Singaporean Chili Sauce Served with Fried Buns

冬虫草花菇燉水魚
冬虫夏草 干し椎茸入り蒸しスッポンスープ
Double-boiled Chicken Clear Broth with Cordyceps, Dried Mushroom and Soft Shell Turtle

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 マンゴプリン タピオカ入りココナッツミルク マンゴスープ
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.