

料理長おすすめランチコース
Chef's Special Lunch Course

精選珍味拼盤
前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Delights

厨师推薦三點心
点心三種盛り合わせ
Dim Sum Trio

芙蓉蟹肉瑶柱羹
蟹肉と干し貝柱のスープ
Crab Meat and Dried Scallop Soup

XO 醬炒蝦球魷魚
海老と烏賊のXO醬炒め
Stir-fried Prawn and Squid with XO Sauce

白灼和牛肉
和牛肉湯引き 特製ソース
Boiled Wagyu Beef Sirloin with Special Soy Sauce

迷你糯米雞
蓮の葉包みおこわ
Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

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

¥10,000
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.