

# 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

魚鬆豆腐羹  
白身魚と豆腐のトロみスープ  
Thick Soup with Fish and Bean Curd

咸菜蒸蝦球  
海老と漬物の合わせ蒸し  
Steamed Shrimp and Chinese Pickles

黒蒜和牛片  
和牛肉の黒ニンニク炒め  
Stir-fried Wagyu Beef with Black Garlic

即日炒飯  
本日の炒飯  
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.