

ランチ龍天コース

Lunch Ryuten Course

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

廚師推薦三點心
点心三種盛り合わせ
Dim Sum Trio

紅焼八寶羹
具だくさん五目とろみスープ
Thick soup with Assorted Ingredients

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

鎮江五花腩
豚バラ肉の黒酢煮込み
Braised Pork Belly with Chinese Black Vinegar Sauce

迷你糯米鷄
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

¥6,300
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.