

お茶と点心のマリアージュ  
Dim Sum and Tea Pairing Lunch Menu

2018.3.22(Thu) - 5.6(Sun)

6,000 円

天鵝蘿蔔酥／牛油菠蘿包  
鴨フォアグラ大根入り揚げパイ／パイナップルパン アーモンドの香り  
Fried Duck Foie Gras and Radish Pie / Baked Almond Buns with Butter

金魚蒸蝦餃／羅漢齋粉果／帶子蒸菜餃  
海老蒸し餃子／キノコ入り蒸し餃子／青梗菜と帆立貝の蒸し餃子  
Dumpling Trio - Shrimp / Mushroom / Steamed Scallop and Bok Choi

豉汁排骨蒸腸粉  
ポークリブのトウチ蒸しライスヌードルと共に  
Steamed Pork Rib with Rice Noodle Rolls in Black Bean Sauce

— お茶のペアリング・凍頂烏龍茶 —

台湾4大銘茶のひとつ 独特の爽やかな香り

— Tea Pairing : Dongding Oolong tea —

One of Taiwan's four prestigious teas with a unique refreshing aroma

西班牙猪叉燒／伊達豉油雞／黒椒焼鴨  
イベリコ豚のチャーシュー／伊達鶏香味漬け／鴨のロースト 黒胡椒風味  
Barbecued Iberian Pork Char-siu / Chicken with Plum Sauce  
Roasted Duck with Black Pepper

櫻蝦炒春天蔬菜  
春野菜炒め桜エビの香り  
Stir-fried Spring Vegetables topped with Sakura Shrimp

龍蝦湯灌湯餃  
イセエビスープ餃子  
Rock Lobster Soup Dumpling

— お茶のペアリング・嶺頭単樅 —

マスカットのような爽やかな果実香と花蜜のような優しい甘味

— Tea Pairing : Lingtou Single branch Tea —

Oolong Tea with subtle honey-like sweetness and hints of fresh Muscat

迷你鮑魚糯米雞  
鮑入り蓮の葉包みおこわ  
Steamed Glutinous Rice with Abalone in Fragrant Lotus Leaf  
燕窩芒果布甸拼乾果椰撻  
燕の巣のせマンゴープリンとドライフルーツ入りココナッツタルト  
Mango Pudding with Bird's Nest, Dried Fruit and Coconut Tart

— お茶のペアリング・熟成普洱茶 —

25年長期熟成により合成されるふくよかな香りと味

— Tea Pairing : Pu'er Matured Tea —

Well-rounded Pu'er tea slowly matured for 25 years

\* 当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係りの者にお尋ねください。

\* 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。

\* 上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

\* Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

\* Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

\* All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.