

Hong Kong Fair Course

雞油菌醬溫泉蛋

Poached Egg with Chanterelle Mushrooms Sauce

金池玉龍

Sautéed Boston Lobster with Supreme Seafood Sauce

椰皇雪蓮子燉嚮螺湯

Double-boiled Sea Whelk Soup with Chickpeas in Coconut

金沙脆皮馬頭魚

Crispy-fried Tilefish with Spicy Garlic Flavor

砵酒南瓜和牛肉

Stir-fried Wagyu Beef and Pumpkin with Red Wine Sauce

竹裡居賢

Steamed Bamboo Pith Rolls Stuffed with Vegetables in Rice Broth

蟹粉伊府麵

Braised E-Fu Noodles with Shanghai Crab Sauce

和栗迷你撻 蘋果桂皮炸春卷

Japanese Chestnut Mont Blanc
Deep-fried Apple Spring Roll with Cinnamon

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.

香港フェアコース

温泉卵と杏茸のキノコソース

ロブスターのソテー 海鮮ソース

ツブ貝とひよこ豆のスープ ココナッツの器で

甘鯛のサクサク揚げガーリック風味

和牛肉と南瓜の炒め 赤ワインソース

きぬがさ茸の青菜詰め ライススープと共に

イーフ麵 上海蟹みそと共に

和栗のモンブラン 林檎の春巻 シナモン風味

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。
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ください。