

季節のおすすめ

Seasonal Menu

美點心

Dim Sum

松茸上湯灌湯餃

松茸入り上湯スープ餃子

1人前 ¥2,400

Matsutake Mushroom Dumpling in Clear Chicken Broth

松茸小籠包

松茸入り小籠包

4個 ¥1,600

Xiao Long Bao with Matsutake Mushroom

南瓜海鮮蒸餃

南瓜 海鮮入り蒸し餃子

4個 ¥1,200

Steamed Dumpling with Pumpkin and Seafood

黒松露野菌包

色々キノコ入り蒸し饅頭 トリュフ風味

2個 ¥1,000

Steamed Mushroom Bun with Truffle Flavor

迷你糯米鶏

蓮の葉包みおこわ

2個 ¥1,000

Steamed Glutinous Rice Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

蟹粉咸水角

上海蟹味噌入り揚げ餅

4個 ¥1,600

Deep-fried Shanghai Crab Paste Dumpling

芋頭春巻

タロイモ春巻

4本 ¥1,000

Fried Taro Spring Roll

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.

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。

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

頭盤 冷盤及小食

Appetizers, Cold Dishes and Snacks

神洲車厘茄

トマトの冷菜 ¥1,200
Marinated Cherry Tomatoes

椒鹽南瓜舞茸菇

南瓜と舞茸のスパイス揚げ ¥1,800
Spicy-Fried Pumpkin and Maitake Mushroom

湯羹

Soup

鶏蓉南瓜羹

鶏肉入り南瓜とろみスープ カレーの香り 1人前 ¥1,800
Curry Spiced Pumpkin Soup with Minced Chicken

竹筴瑤柱金針菇羹

きぬがさ茸 干し貝柱 えのき茸入りスープ 1人前 ¥1,800
Bamboo Fungus, Dried Scallop and Enoki Mushroom Soup

松茸紅棗燉老鷄

松茸 鶏肉 棗入り蒸しスープ 1人前 ¥2,400
Double-boiled Chicken Clear Broth with Matsutake Mushroom and Jujube

大閘蟹粉燕窩羹

燕の巣入り上海蟹みそとろみスープ 1人前 ¥6,800
Shanghai Crab Soup with Bird's Nest

時蔬 素菜 豆腐

Vegetarian, Bean Curd

金銀蛋浸時菜

野菜の二種卵煮浸し ¥3,000
Boiled Vegetables with Two Types of Egg

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.

上記料金の別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

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

海鮮

Seafood

翡翠黄金蝦

海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え

¥3,400

Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables

金華玉簪蝦球

海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて

¥4,400

Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables

薑葱爆三文魚

サーモン 葱 生姜炒め

¥3,800

Stir-fried Salmon with Onion and Ginger

剁椒蒸東星斑

スジアラの唐辛子蒸し

¥2,200

Steamed Spotted Grouper with Red Pepper Sauce

肉類

Meat

花巻紅焼沖縄猪肉

沖縄キビまる豚皮付きバラ煮込み 蒸しパンと共に

1人前 ¥2,200

Braised Okinawa Pork Belly with Steamed Buns

蟹粉獅子頭津白

肉団子上海蟹肉餡かけ白菜添え

1人前 ¥2,800

Braised Meat Balls with Crab Meat Sauce

飯 麵

Rice and Noodles

黒松露蛋白炒飯

卵白炒飯 トリュフ風味

¥2,400

Fried Rice with Black Truffle

栗子鶏粒炒飯

栗 鶏肉入り炒飯

¥2,000

Fried Rice with Chestnut and Chicken

竹筴雑菇伊麵

キヌガサ茸 色々キノコ入り煮込みイーファー麵

¥2,000

Braised E-fu Noodles with Dried Scallop and Mushroom

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.

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。

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