

飛龍コース Hiryu Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

翡翠黄金蝦

海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え

Wok-fried Shrimp and salted egg yolk with Vegetables

竹蓀瑶柱金針菰羹

きぬがさ茸 干し貝柱 えのき茸入りスープ

Enoki Mushroom Soup with Bamboo Fungus and Dried Scallop

清蒸東星斑腩

スジアラの強火蒸し 特製醤油

Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

花巻紅焼沖縄猪肉

皮付き沖縄キビまる豚皮付きバラ煮込み 蒸しパンと共に

Braised Okinawa Pork Belly with Steamed Buns

(※追加料金お1人様¥1,000 で北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。)

※Upgrade to Peking duck available at an additional charge of ¥1,000 per person (from two people or above)

栗子鶏粒炒飯

栗 鶏肉入り炒飯

Fried Rice with Chestnut and Chicken

自選甜品

チョイスデザートとお菓子

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 マンゴプリン タピオカ入りココナッツミルク マンゴスープ

Almond Jelly, Mango Pudding, Coconut Milk with Tapioca, Mango Pomelo Sago

¥12,000

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.

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.

天舞コース Tenbu Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

葡汁醸鮑魚蓋

鮑のオープン焼き ポルトガル風

Baked Abalone with Portuguese Sauce

松茸紅棗燉老鶏

松茸 鶏肉 棗入り蒸しスープ

Double-boiled Chicken Clear Broth with Matsutake Mushroom and Jujube

金華玉簪蝦球

海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて

Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables

蜜椒煮牛脷

牛タンの蜂蜜胡椒ソース

Braised Beef Tongue with Honey Pepper Sauce

(※追加料金お1人様¥1,000で北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。)

※Upgrade to Peking duck available at an additional charge of ¥1,000 per person (from two people or above)

黒松露蛋白炒飯

卵白炒飯 トリュフ風味

Fried Rice with Black Truffles

自選甜品

チョイスデザートとお菓子

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 マンゴプリン タピオカ入りココナッツミルク マンゴスープ

Almond Jelly, Mango Pudding, Coconut Milk with Tapioca, Mango Pomelo Sago

¥15,000

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.

上記料金を別途、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.

喜門コース Heimon Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

40頭吉品鮑

吉浜産 40頭干し鮑のオイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

大閘蟹粉燕窩羹

燕の巣入り上海蟹みそとろみスープ

Shanghai Crab soup with Bird's Nest

鴛鴦東星斑(油泡 剝椒蒸)

二種スジアラ料理(あっさり天然塩炒めと唐辛子蒸し)

Spotted Grouper Two Ways (Stir-Fried, Steamed with Red Pepper Sauce)

黒松露和牛柳粒 或 片皮烤鴨

和牛フィレ肉のトリュフ風味炒め または 北京ダック

(※北京ダックは2名様より承ります。)

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Truffle or Roasted Peking Duck

※Peking Duck is available for two people or above.

生菜包 XO 醬炒米粉

ビーフン XO 醬炒め レタス包み

Stir-fried Rice Noodles with XO Sauce Wrapped in Lettuce

自選甜品

チョイスデザートとお菓子

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

¥30,000

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.

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.