

料理長おすすめディナー 伊勢海老コース

Chef's Special Dinner Ise Rock Lobster Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

雀巢白果百合根炒沙文魚

サーモン 銀杏 百合根炒め 巣造り

Stir-fried Salmon with Ginkgo and Lily bulb in Potato Basket

龍皇玉液水晶蝦

伊勢海老のスープ 茶碗蒸し仕立て

Ise Rock Lobster Soup with Steamed Egg

翡翠鴨肝白靈菰

鴨フォアグラ 白靈茸のオイスターソース煮 青菜を添えて

Braised Duck Foie Gras and Hakurei Mushroom with Vegetables

自選龍蝦 (蒜茸蒸 芝士 香醋)

チョイス国産伊勢エビ料理 (ガーリック蒸し・チーズ煮込み・黒酢炒め)

Ise Rock Lobster Dish of your choice

(Steamed with Garlic, Braised in Cheese Sauce, Stir-fried with Black Vinegar Sauce)

(※上記の料理は北京ダックに変更可能です。変更は2名様より承ります。)

※The above dishes can be changed to Peking Duck. (from two people or above)

竹笙雑菰伊麵

キノガサ茸 色々キノコ入り煮込みイーファー麵

Braised E-fu Noodles with Dried Scallop and Mushroom

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥18,000

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.