

料理長おすすめディナー 鮑コース

Chef's Special Abalone Dinner Course

涼拌鮑魚珍味拼盤

鮑の冷菜入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers Delights

白灼海中蝦

才巻海老湯引き 特製醤油

Boiled Saimaki Prawn with Special Soy Sauce

八寶鮑魚冬瓜盅

鮑入り冬瓜壺蒸しスープ

Winter Melon soup with Abalone

香橙沖繩猪肉腩

沖繩キビまる豚の唐揚げ 香り高いオレンジのソースで

Deep-fried Okinawa Pork Ribs with Orange Sauce

自選鮑魚 (避風塘 油泡 翡翠蠔油)

チョイス鮑料理 (スパイス揚げ 天然塩炒め オイスターソース煮込み)

Abalone Dish of Your Choice (Spicy-fried, Wok-fried, Braised in Oyster Sauce)

馬拉盞海鮮炒飯

海鮮入りチャーハン サンバルソース

Fried Rice with Seafood in Sambal Sauce

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.