

料理長おすすめランチ 鮑コース

Chef's Special Abalone Lunch 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

四寶鮑魚扎 鮑魚酥

鮑 鶏肉入り湯葉巻きと鮑パイ

Steamed Abalone and Chicken in Tofu Skin Roll, Baked Abalone Pie

酸辣蕃茄斑魚粒羹

スジアラ トマト入りサンラースープ

Spicy and Sour Soup with Grouper, Tomato and Coriander

米湯浸牛肉時菜

牛肉と野菜のライススープ煮

Beef and Vegetables Boiled in Rice Soup

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)

粟米海帶蝦粒炒飯

とうもろこし 塩昆布 海老入り炒飯

Fried Rice with Corn, Salted Seaweed and Prawn

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥8,000

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.