

## 料理長おすすめディナーコース

### Chef's Special Dinner Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

XO 醬炒蝦球

海老の XO 醬炒め

Stir-fried Prawn with XO Sauce

瑪卡鮑魚燉老鷄

マカ 鮑と鶏肉入り蒸しスープ

Double-boiled Chicken Clear Broth with Maca and Ablone

紅炆蒜子火腩東星斑

スジアラの中国味噌煮込み

Braised Spotted Grouper with Garlic Chinese Miso Sauce

白灼和牛肉

和牛肉湯引き 特製ソース

Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce

黒松露蕪黄銀芽撈麵

もやし 黄ニラ入り煮込みそば トリュフの香り

Braised Noodles and Vegetables with Truffle Flavor

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

¥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.