

# 季節のおすすめ

## Seasonal Menu

### 頭盤 冷盤及小食

#### Appetizers, Cold Dishes and Snacks

#### 神洲蕃茄

トマトの冷菜

¥1,200

Marinated Cherry Tomato

#### 椒鹽蓮藕牛蒡

蓮根とゴボウのスパイス揚げ

¥1,800

Spicy Fried Lotus Root and Burdock

### 湯羹

#### Soup

#### 蟹肉椰菜花羹

蟹肉 カリフラワースープ

1 人前 ¥1,800

Cauliflower Soup with Crab Meat

#### 瑪卡鮑魚燉老鷄

マカ 鮑と鶏肉入り蒸しスープ

1 人前 ¥3,200

Double-boiled Chicken Clear Broth with Maca, Abalone and Chicken

#### 紅焼蟹肉水晶燕窩羹

燕の巣入り蟹肉スープ 水晶仕立て

1 人前 ¥7,200

Bird's Nest in Crab Meat Soup with Steamed Egg

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.

海鮮  
Seafood

翡翠黄金蝦

海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え

¥3,400

Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables

XO 醬炒蝦球

海老の XO 醬炒め

¥3,800

Stir-fried Prawn with XO Sauce

金華玉簪蝦球

海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて

¥4,400

Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables

宮保爆魷魚

烏賊の甘辛炒めカシューナッツ添え

¥3,400

Sautéed Squid with Cashew Nuts, Kung Po Style

白灼魷魚

烏賊の湯引き 野菜添え

¥3,400

Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce

油浸東星斑

スジアラ揚げ物 特製醤油

1人前 ¥2,200

Deep-fried Spotted Grouper with Special Homemade Soy Sauce

紅炆蒜子火腩東星斑

スジアラの中国味噌煮込み

1人前 ¥2,200

Braised Spotted Grouper with Garlic Chinese Miso Sauce

時蔬 素菜 豆腐

Vegetarian, Beancurd

梅菜蒸時菜

野菜の梅菜蒸し

¥2,800

Steamed Vegetables with Chinese Pickles

金銀蛋浸時菜

野菜の二種卵煮浸し

¥3,000

Boiled Vegetables with Two Types of Egg

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.

## 肉類

### Meat

#### 花巻紅焼沖縄猪肉

沖縄キビまる豚皮付きバラ煮込み 蒸しパンと共に

1人前 ¥2,200

Braised Okinawa Pork Belly with Steamed Bun

#### 香醋肉塊

豚肉団子黒酢炒め

¥3,200

Fried Pork Dumplings with Black Vinegar Sauce

#### 沙爹和牛肉煲

和牛肉のサテースソース炒め

¥4,500

Stir-fried Wagyu Beef with Satay Sauce in Hot Pot

#### 紅焼蘿蔔牛腩

牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み

1人前 ¥2,200

Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce

## 飯 麵

### Rice and Noodles

#### 蟹肉生菜炒飯

蟹肉 レタス入り炒飯

¥2,400

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

#### 上湯魚片炒飯

白身魚 入り上湯かけ炒飯

¥2,400

Fried Rice with Fish Fillet in Chinese Broth

#### 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

¥2,400

Braised Noodles with Chinese Chives, Bean Sprouts and Truffles

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.