

# 季節のおすすめ

## Seasonal Menu

### 美點心

#### Dim Sum

#### 竹笙上湯灌湯餃

キノガサ茸入り上湯スープ餃子

1人前 ¥2,400

Bamboo Fungus Dumpling in Clear Chicken Broth

#### 潮州蒸粉果

潮州風蒸し餃子

4個 ¥1,000

Chao Zhou Style Steamed Dumpling

#### 海膽鳳眼餃

雲丹の蒸し餃子

4個 ¥2,400

Steamed Sea Urchin Dumpling

#### 粟米魷魚餃

烏賊と玉蜀黍の蒸し餃子

4個 ¥1,000

Steamed Squid and Corn Dumpling

#### 迷你糯米鷄

蓮の葉包みおこわ

2個 ¥1,000

Steamed Glutinous Rice Wrapped with Fragrant Lotus Leaf

#### 鮑魚酥

鮑パイ

2個 ¥2,400

Baked Abalone Pie

#### 越南毛豆鳳尾蝦

海老と枝豆のベトナム風春巻

4本 ¥1,000

Vietnamese Shrimp and Green Bean Spring Roll

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

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。

## 頭盤 冷盤及小食

Appetizers, Cold Dishes and Snacks

### 佛山凍燻蹄

沖縄キビまる豚すね肉冷菜

Chilled Okinawa Pork Ham Hock

¥2,600

### 椒鹽涼瓜茄子

苦瓜と茄子のスパイス揚げ

Spicy-fried Bitter Melon and Egg Plant

¥1,800

## 湯羹

Soup

### 蟹肉鮮粟米羹

蟹肉入りフレッシュコーンスープ

Fresh Corn Soup with Crab Meat

1人前 ¥1,800

### 蟹肉冬茸羹

蟹肉 冬瓜入りとろみスープ

Winter Melon Soup with Crab Meat

1人前 ¥2,400

### 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

1人前 ¥5,800

## 時蔬

Vegetables

### 参巴醬炒通菜

空心菜のサンバルソース炒め

Stir-fried Water Spinach in Sambal Sauce

¥2,800

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

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。

## 海鮮 Seafood

### 九層塔碧綠炒帶子魷魚

帆立貝 アオリ烏賊 野菜のバジル炒め

Stir-fried Scallop, Aori Squid and Vegetables with Basil

¥3,600

### 参巴醬炒帶子

帆立貝のサンバルソース炒め

Stir-fried Scallop in Sambal Sauce

¥3,800

### 麒麟蒸東星斑

スジアラ 金華ハム椎茸合わせ蒸し 特製醬油

Steamed Spotted Grouper with Jinhua Ham and Special Soy Sauce

¥2,400

### 剝椒蒸東星斑

スジアラの唐辛子蒸し

Steamed Spotted Grouper with Red Pepper Sauce

¥2,200

## 肉類 Meat

### 花卷紅焼沖繩猪肉

沖繩キビまる豚皮付きバラ煮込み 蒸しパンと共に

Braised Okinawa Pork Belly with Steamed Buns

¥2,200

### 豆豉涼瓜炒和牛肉

和牛肉と苦瓜のトウチ炒め

Stir-fried Wagyu Beef and Bitter Melon with Black Bean Sauce

¥4,500

## 飯 麵 Rice and Noodles

### 黒松露蛋白炒飯

卵白炒飯 トリュフ風味

Fried Rice with Egg White with Truffle

¥2,400

### 蟹肉瓜粒湯炒飯

蟹肉入り冬瓜スープかけ炒飯

Fried Rice with Crab Meat in Winter Melon Soup

¥2,000

### 菜遠雲吞撈麵

ワンタン入り和えそば 青菜添え

Braised Noodles with Wonton and Vegetables

¥1,800

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

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。