

クリスマス特別コース

Christmas Special Course

聖人 Saint

聖誕富貴盤

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

海胆蟹肉炒鮮奶

雲丹 蟹肉クリーム炒め

Stir-fried Sea Urchin and Crab Meat with Egg White

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 Abalone

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 and 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 Homemade Sauce

瑤柱鴨粒荷葉飯

干し貝柱 鴨肉 椎茸入り炒飯 蓮の葉包

Fried Rice with Dried Scallop, Duck Meat and Shitake Mushroom Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥19,000

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.

クリスマス特別コース

Christmas Special Course

聖夜 Holy Night

聖誕富貴盤

焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

翡翠原隻鮑魚鴨肝

姿鮑 鴨フォアグラのオイスターソース煮込み

Braised Whole Abalone and Duck Foie Gras with Oyster Sauce

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

麒麟蒸星斑腩

スジアラ 鴨パストラミ 竹の子 干し椎茸重ね蒸し

Steamed Spotted Grouper, Pastrami Duck, Bamboo and Dried mushroom

黒松露炒和牛柳粒

和牛フィレ肉のトリュフ風味炒め

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Truffles

瑤柱鴨粒荷葉飯

干し貝柱 鴨肉 椎茸入り炒飯 蓮の葉包

Fried Rice with Dried Scallop, Duck Meat and Shitake Mushroom Wrapped in Fragrant Lotus Leaf

龍天門美點

本日のデザート

Dessert of the Day

¥23,000

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.