

正月特別ディナーコース
New Year Special Dinner Course

禄 Roku

新年富貴盤

焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Delights

鴻圖蟹肉皇羹

蟹の卵のスープ
Crab Meat and Crab Roe Soup

XO 醬炒蝦球

海老の XO 醬炒め
Stir-fried Prawn with XO Sauce

翡翠蠔油原隻鮑魚

姿鮑オイスターソース煮込み 青菜添え
Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables

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

芒果凍布甸 菓子

マンゴープリンと中国菓子
Mango Pudding and Pastry

¥17,000

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.