

<u> 点心コースメニュー A</u> <u>Dim Sum course menu</u>

珍味三拼盤 三種前菜盛り合わせ Appetizer Platter 3 ps

厨師推薦蒸四點心 蒸し点心4種 Steamed Dim Sum 4 ps

厨師推薦煎炸點心 焼き又は揚げ点心 2種

Fried or Baked Dim Sum 2ps

即日蔬菜 本日の野菜

Today's Vegetables Food

港式點心湯 本日点心スープ

Today's Dim Sum Soup

下記のメニューより1品お選び下さい。 Please select one dish from the menu below

港式雲吞麵

豉油皂炒麵

福建炒飯

皮蛋肉絲粥

海老ワンタン麺

醤油焼きそば香港スタイル

あんかけ炒飯福建スタイル

ピータン豚肉入りお粥

Shrimp Wonton Noodles

Fried Noodles with Dark Soy Sauce

Fujian Fried Rice

Century Egg and Pork Congee

自選甜品

チョイスデザート

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

¥5,500

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

コース料理はお二人様より承ります。

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

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.



点心コースメニューB

Dim Sum course menu

珍味三拼盤 三種前菜盛り合わせ Appetizer Platter 3 ps

厨師推薦蒸四點心 蒸し点心4種 Steamed Dim Sum 4 ps

厨師推薦煎炸點心 焼き又は揚げ点心 2 種

Fried or Baked Dim Sum 2ps

即日蔬菜 本日の野菜

Today's Vegetables Food

港式點心湯 本日点心スープ Today's Dim Sum Soup

下記のメニューより 1 品お選び下さい。 Please select one dish from the menu below

葱油鶏絲麵

星州炒米粉

生炒牛肉飯

或搾菜魚鬆粥

葱と鶏肉入り汁そば 炒 Leek and Chicken Soup Noodles. Fried Rice

炒めビーフンカレー風味

牛挽き肉入りチャーハン

白身魚と搾菜入りお粥

Leek and Chicken Soup Noodles, Fried Rice Noodles with Curry Flavor, Minced Beef Fried Rice Fish and Chinese Pickles Congee

自選甜品

チョイスデザート

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

¥5,500

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

コース料理はお二人様より承ります。

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

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.



点心コースメニューC

珍味三拼盤 三種前菜盛り合わせ Appetizer Platter 3 ps

厨師推薦蒸四點心 蒸し点心4種 Steamed Dim Sum 4 ps

厨師推薦煎炸點心 焼き又は揚げ点心 2種

Fried or Baked Dim Sum 2ps

即日蔬菜 本日の野菜

Today's Vegetables Food

港式點心湯 本日点心スープ Today's Dim Sum Soup

下記のメニューより1品お選び下さい。 Please select one dish from the menu below

潮州牛腩麵

肉絲炒麵

揚州炒飯

海鮮粥 海鮮と卵入りお粥

牛ばら肉入り汁そば Beef Brisket Noodles, Conge

細切り豚肉の餡かけ焼きそば 海老とチャーシュー入り炒飯 Fried Noodles with Pork,

Fried Rice with Shrimp and Barbecue

Egg and Seafood

自選甜品

チョイスデザート

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

¥5,500

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。