

天舞コース

Tenbu Course

珍味精選盤

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

XO醬炒蝦球

海老の龍天門XO醬炒め

Stir-fried Prawn with Ryutenmon XO Sauce

鶏蓉燕窩羹

燕の巣 鶏挽き肉入りスープ

Bird's Nest Soup, Minced Chicken

清蒸東星斑

天然スジアラの強火蒸し 特製醤油

Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

紅焼牛腩肉

牛バラ肉の特製味噌煮込み 季節野菜と共に

Stewed Beef Short Ribs in Chinese Miso Sauce and Seasonal Vegetables

蕪菜鮑粒炒飯

蕪と鮑入り炒飯

Fried Rice with Abalone and Asian Chives

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

本日の中国茶

Chinese Tea of the Day

¥17,200

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。

* All prices are inclusive of tax and service charge.