

## 喜門コース Heimon Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

翡翠 50 頭吉品鮑

吉浜産 50頭干し鮑のオイスターソース煮込み 野菜添え

Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce with Vegetables (50 head)

翡翠竹笙釀燕窩

燕の巣入り 絹笠茸 上湯スープかけ 青菜添え

Bird's Nest with Bamboo Fungus and Vegetables

避風塘龍蝦

イセエビのスパイス揚げ

Spicy-fried Ise Rock Lobster

黒蒜和牛柳 或 龍天門片皮鴨

和牛フィレ肉の黒ニンニク炒め 又は 龍天門ダック

Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Garlic or Roasted Ryutenmon Duck

上湯魚片炒飯

白身魚 入り上湯かけ炒飯

Fried Rice with Fillet Fish with Chinese Stock

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

中国菓子と本日の中国茶

Chinese Pastry and Chinese Tea of the Day

¥28,800

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.

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.