

# 飛龍コース Hiryu Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Barbequed Delights

時蔬炒雙鮮

野菜と二種海鮮の天然塩炒め

Stir-fried Vegetables and Seafood with Natural Salt

魚鬆豆腐羹

白身魚と豆腐のトロみスープ

Thick Soup with Fish and Bean Curd

翡翠黄金蝦

海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え

Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables

紅焼蘿白牛腩

牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み

Stewed Beef Short Ribs and Radish with Chinese Miso Sauce

(※追加料金お一人様¥1,000で龍天門ダックに変更可能です。)

※Upgrade to Roasted Ryutenmon duck available at an additional charge of ¥1,000 per person.

即日炒飯

チャーハン

Fried Rice

自選甜品

チョイスデザートとお菓子

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

¥9,800

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.

上記料金に別途、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.