

北京ダックフェア デイナーコース

Peking Duck Fair Dinner Course

小蝶皿

アミューズ

Amuse-bouche

金陵片皮鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

油泡炒鮑魚帶子

鮑と帆立貝の天然塩炒め

Stir-fried Abalone and Scallop with Natural Salt

菜膽鴨骨花菇湯

鴨で出汁を取った白菜と干し椎茸のスープ

Double-boiled Duck Soup with Chinese Cabbage and Dried Mushroom

避風塘鴨肉

鴨肉のスパイス揚げ

Spicy-fried Duck Meat

鴛鴦蝦球

海老のチリソース煮とオーロラソース和え

Braised Prawns with Chili Sauce in Singapore Style and Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce

福建炒飯

あんかけ炒飯 福建スタイル

Fujian Fried Rice

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

¥16,800

EMWPSC

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, 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.