

天舞コース Tenbu Course

焼味精選盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

XO醬炒蝦球

海老のXO醬炒め

Stir-fried Prawn with XO Sauce

紅焼八寶羹

具たくさん五目とろみスープ

Thick Soup with Assorted Ingredients

清蒸東星斑

スジアラの強火蒸し 特製醬油

Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce

蠔油原隻鮑魚 或 龍天門片皮鴨

姿鮑オイスターソース煮込み 野菜添え 又は 龍天門ダック

Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables or Roasted Ryutenmon Duck

咸魚鶏粒炒飯

塩漬け魚と鶏肉入り炒飯

Fried Rice with Chicken and Salted Fish

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

¥13,800

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.