

ランチ龍天コース

Lunch Ryuten Course

精選焼味拼盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

厨師推薦三點心

点心三種盛り合わせ

Dim Sum Trio

紅焼八寶羹

具だくさん五目とろみスープ

Thick soup with Assorted Ingredients

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

鎮江五花腩

豚バラ肉の黒酢煮込み

Braised Pork Belly with Chinese Black Vinegar Sauce

即日炒飯

チャーハン

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

¥5,000

EMWPSC

料理長おすすめランチコース

Chef's Special Lunch Course

精選焼味拼盤

焼き物盛り合わせ

Assorted Appetizer Delights

厨師推薦三點心

点心三種盛り合わせ

Dim Sum Trio

鴻圖蟹皇羹

蟹肉入り蟹の卵のスープ

Crab Meat and Crab Roe Soup

XO 醬炒蝦球魷魚

海老と烏賊のXO醬炒め

Stir-fried Prawn and Squid with XO Sauce

白灼和牛肉

和牛肉湯引き 特製ソース

Boiled Wagyu Beef Sirloin with Special Soy Sauce

銀芽肉絲炒麵

もやしと豚肉のあんかけ焼きそば

Fried Noodle with Pork and Sprout

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

¥8,000

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.