

Pa-Ka

白鴿

¥3,000

蒸點心

Dim Sum Selection
蒸し點心盛り合わせ

蛋花豆腐什菌鮮魚羹

White Fish Bouillon with Mushroom, Bean Curd and Egg
細切り白身魚・五目茸・豆腐・卵入りとろみスープ

翡翠炒蝦仁鮮魷

Stir Fried Mongo Cuttlefish and Shiba Shrimp
紋甲烏賊・芝海老の澄まし炒め 青野菜添え

貢菜粒肉菘炒飯

Pork Fried Rice with Stem Lettuce
豚ミンチ・山クラゲ入り炒飯

自選甜品

Dessert from the Buffet
デザートbuffet

上記の料金に、別途サービス料10%が加算されます。(料金は全て税込価格です。)
Prices include 5% consumption tax and subject to 10% service charge.

Dim Sum

点心

¥4,400

前菜拼盤

Assorted Appetizer

前菜盛り合わせ

火腿竹筴釀羅白北菇湯

Steamed White Fish Broth with Turnip, Chinese Ham, Kinugasa and Shiitake Mushroom

白身魚・中国ハム・カブ・絹笠茸・干し椎茸入り
澄まし蒸しスープ

蒸點心

Dim Sum Selection

蒸し点心盛り合わせ(八種 蒸籠二段)

清炒時菜

Stir Fried Seasonal Vegetables

季節野菜の澄まし炒め

牛肉片粥

Rice Congee with Beef

牛肉入りお粥

自選甜品

Dessert from the Buffet

デザートbuffet

上記の料金に、別途サービス料10%が加算されます。(料金は全て税込価格です。)

Prices include 5% consumption tax and subject to 10% service charge.

Kong-Ju

孔雀

¥6,000

錦什拼盤

Assorted Appetizer

前菜盛り合わせ

芙蓉竹筍鶏絲烩散翅

Shark Fin Bouillon with Chicken, Kinugasa Mushroom and Egg White

フカヒレ・鶏肉の細切り・絹笠茸・卵白入りとろみスープ

豉椒炒羅白牛柳條

Beef Fillet with White Radish and Black Bean

牛フィレ・大根のブラックビーンズソース炒め

蟹粉扒時菜

Stir Fried Seasonal Vegetables and Shanghai Crab Roe Sauce

季節野菜の澄まし炒め 上海蟹味噌ソース

冬芦双筍焼肉炒飯

Spicy Fried Rice with Pork and Vegetables

干し豚バラ・五目野菜入辛味炒飯

自選甜品

Dessert from the Buffet

デザートbuffet

上記の料金に、別途サービス料10%が加算されます。(料金は全て税込価格です。)

Prices include 5% consumption tax and subject to 10% service charge.