点心ランチ

Dim Sum Lunch

(平日限定) (Weekday Only)

港式焼味冷菜盆 広東焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer, Cantonese Barbecued Meat

上湯獅子頭 豚ミンチの団子入り上湯蒸しスープ

Boiled Shang Tang Soup, Minced Pork Meat Ball

厨師選蒸點心 キノコの蒸し饅頭とお薦め蒸し点心3種

Steamed Mushroom Bun and

3 Kinds of Steamed Dim Sum Recommendation

厨師選咸點心 キャビア 海老トーストとお薦め揚げ焼き点心

Deep-Fried Shrimp Toast with Caviar and

Fried Dim Sum Recommendation

自選精主菜メインディッシュをお一つお選び下さい

(蠔油鮑魚/白灼生菜牛里脊肉) Your Choice of Main Dish

・姿鮑のオイスターソース煮

Braised Abalone, Oyster Sauce

または or

・国産牛ロースとレタスの湯引き フィッシュソース

Boiled Japanese Beef Loin and Lettuce, Fish Sauce

自選精麺飯 麺飯料理をお一つお選びください

(帯子炒飯/炸醤麺) Your Choice of Rice or Noodle Dish

・帆立の炒飯

Fried Rice with Scallop

または or

・ジャージャー麵

Soupless Noodle with Sweet Miso Paste

色彩甜品盆 デザート盛り合わせ

Dessert Plate

7,900

wmecs

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp 食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.