

## 薬膳ランチ～秋～滋陰潤肺～

### Medicinal Cuisine Lunch～Autumn～

香桃冷白月餅

白月餅

Chilled White Moon Cake

抗衰老茶葉白彩盆

アンチエイジング オードブル

Anti-Aging Hors-d'Oeuvre

竹筴白乾貨燉水魚

スッポンエキスと白の養生蒸しスープ

Boiled Superior Soup with White Ingredients

Softshell Turtle Extract Health Care

茶葉炒百合帶子

百合根と蓮根 帆立の白茶炒め

Stir-Fried Scallop, Lily Bulb and Lotus Root,

White Tea Leaf

厨师選季節菜點心

点心料理長 王の薬膳点心

Chef Wang's Medicinal Cuisine Dim Sum

銀針秋山菌金猪肉

沖縄産金のアグー豚肩ロースのポルチーニソース

銀針粉の炒め添え

Okinawa Golden Agu Pork, Porcini Sauce,

Stir-Fried White Noodles

白魚栗子芝士撈飯

栗と白魚のリゾット炒飯

Fried Rice with Chestnut and White Fish

薬膳白色甜品

季節薬膳デザート3種

Medicinal Cuisine 3 Kinds Desserts

11,000

wh m e c s wa

wh = 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 wa = くるみ/walnuts

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.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.