

鑽石

さんせき

開胃迎賓小食

アミューズ | Amuse-Bouche

前菜四小拼 / 粵式點心四拼

前菜四種の盛り合わせ / 点心四種の盛り合わせ
Four Treasures Combination / Dim Sum Platter

濃雞湯冬茸帶子羹

帆立入り冬瓜の濃厚鶏スープ | Winter Melon, Scallop in Thick Chicken Soup

黒椒彩椒炒斑球

ハタとパプリカの黒胡椒炒め | Sautéed Grouper with Black Pepper and Assorted Bell Pepper

紅焼脆皮海參

香煎なまこのオイスターソース煮込み | Braised Crispy Sea Cucumber

藕翠泮水芹香

蓮根と百合根, セロリの炒め物 | Sautéed Lotus Root, Lily Bulb and Celery

紅焼牛肋骨

牛骨付きショートリブの南乳醬煮込み | Braised Beef Short Ribs

滑蛋海鮮粒炒飯

海鮮入りとろとろ卵炒飯 | Fried Rice with Diced Seafood and Egg Gravy

美點雙輝

デザート二種盛り合わせ | Dessert Pastries

23,880 (每位 | 1人前 | Per Person)

所有價格均以日圓計價, 包含消費稅, 另需收取 15% 服務費。

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金です。別途 15% のサービス料を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.