

点心ランチ
Dim Sum Lunch
Weekday

珍味焼拼盤

広東風焼物入り前菜盛り合わせ
Assorted Barbecue Appetizer Selection

香桃蝦餃皇
蟹皇蒸燒賣
黒松露上湯小籠包

海老蒸し餃子 広東焼売 トリュフ入り小籠包
Steamed Shrimp Dumpling
Steamed Cantonese Pork Dumpling
Steamed Xiao Long Bao with Truffle

海鮮酸辣湯配炸牛肉角

海鮮入り酸味と辛味のスープ 牛肉揚げ餃子添え
Hot and Sour Soup, Assorted Seafood
Deep-Fried Beef Dumpling

原只鮑魚酥
椰菜雞絲春卷
安蝦咸水角

鮑の焼きパイ キャベツと鶏肉入り春巻 干し海老入り揚げ餅餃子
Baked Whole Abalone Puff
Deep-Fried Spring Rolls with Chicken and Chinese Cabbage
Deep-Fried Glutinous Dumpling with Dried Shrimps

三升漬醬炒時蔬

季節野菜の三升漬炒め
Wok-Fried Seasonal Vegetables with Sanshouzuke Sauce

咸香瘦肉皮蛋粥

塩漬け豚肉と皮蛋のお粥
Congee with Salted Pork and Century Egg

精美甜品, 鮮果

本日のデザート フルーツ
Dessert of The Day, Fresh Fruits

6,200

w p m e c s

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.

また、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.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

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.

* 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.