

点心ランチ

Dim Sum Lunch Weekend

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
黒魚子醬鳳眼餃
黒松露上湯小籠包

海老蒸し餃子 キャビアのせ海老蒸し餃子 トリュフ入り小籠包
Steamed Shrimp Dumpling
Steamed Shrimp Dumpling with Caviar
Steamed Xiao Long Bao with Truffle

松茸上湯鮮竹卷配魚肝水餃子

松茸香る湯葉入り蒸しスープ カラスミ水餃子と共に
Double-Boiled Bean Curd Skin Soup with Matsutake Mushroom
Dumpling with Dried Mullet Roe

蜜汁叉焼包
瑤柱糯米雞
安蝦咸水角

叉焼饅頭 鶏肉 干し貝柱 もち米の蓮の葉包み 干し海老入り揚げ餅餃子
Barbecued Pork Bun
Steamed Glutinous Rice, Chicken, Dried Scallop in Lotus Leaf
Deep-Fried Glutinous Dumpling with Dried Shrimps

蒜茸炒時蔬

季節野菜のガーリック炒め
Wok-Fried Seasonal Vegetables with Garlic

香桃炒飯配煎餃子

レタス炒飯 焼き餃子添え
Fried Rice with Lettuce, Pan-Fried Dumpling

精美甜品, 鮮果

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

6,800

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.