

シーズナル ランチ Seasonal Lunch

焼味小拼盤	広東風焼物入り前菜盛り合わせ Assorted Barbecue Appetizer Selection
香港廚師推薦蒸三點心	3種おすすめ 蒸点心 Steamed Hong Kong Style Dim Sum (3 Varieties)
香港廚師推薦煎炸三點心	3種おすすめ 揚げ焼き点心 Fried and Baked Dim Sum (3 Varieties)
上湯花膠灌湯餃	魚の浮き袋入りスープ餃子 Dumpling Clear Soup with Fish Maw
廚師是日精选肉	本日のお肉料理 Chef's Selected Main Course
櫻花蝦烩大白菜	白菜の桜海老煮込み Braised Chinese Cabbage with Sakura Shrimp
星洲鮑魚粒炒飯	鮑入りピリ辛炒飯 Fried Rice with Diced Abalone, Light Chilli Sauce
芒果布甸, 菓子	マンゴープリン 中国菓子 Mango Pudding, Petit Fours

7,500

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.