

飲茶套餐

【飲茶コース】

※甲殻類アレルギーの方はご遠慮ください

瀘州口水鶏
Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鶏

鮮肉小籠包
Steamed pork Dumpling Xiao Long Po

ショウロンポウ

雲吞湯
Steamed Won-ton Soup

ワンタンスープ

廚師精選點心五輝
Chef's Recommended Dim Sum Selection

おまかせ点心5種

粉麵飯
Rice or Noodles

麵飯料理

金牌流沙包
Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

塩漬け卵とバターのとろけだす“香港ラウサーパオ”



Additional Menu 追加メニュー

四川麻婆豆腐 Sichuan Style Mapo Tofu
四川マーボー豆腐 ライス付 ¥800

啱啱好套餐

【アムアムハウ コース】

餐前小食

Appetizer

前菜

廚師精選點心三輝

Chef's Premium Dim Sum Selection

おまかせ点心3種

本日湯羹

Today's Soup

本日のスープ

滬州口水鷄

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鷄

廚師推介料理

Chef's Recommended Dishes

季節のお料理

粉麵飯

Rice or Noodles

麵飯料理

甜品

Desert

デザート



Additional Menu 追加メニュー

四川麻婆豆腐 Sichuan Style Mapo Tofu

四川マーボー豆腐 ライス付 ¥800

金牌流沙包 Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

塩漬け卵とバターのとろけだす“香港ラウサーパオ” ¥380

醉芙蓉

【季節の食材を使ったおまかせコース】

餐前小食 瀘州口水鶏 精美點心
Appetizer Delights and Dim Sum Selection
よだれ鶏を含めた前菜 4 種

一碟餐前小食可以换成下面的菜 * 前菜の一品を下記のお料理に変更もできます

紅焼鮑翅

Braised Shark's Fin with Brown Sauce (extra cost applies)

フカヒレの姿蒸し上湯ソース * 1 名様でも可 追加料金 ¥6,500

廚師推介料理

Chef's Recommended Two Dishes

季節の料理 2 品

一碟廚師推介料理可以换成下面的菜 * 季節の料理の一品を下記のお料理に変更もできます

清蒸東星斑

Steamed Amakusa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce (extra cost applies)

東星ハタの蒸し物 香港醬油仕立て 追加料金 ¥2,000

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth(extra cost applies)

やわらかアワビのオイスターソース煮込み 野菜添え * 1 名様でも可 追加料金 ¥2,700

馬拉盞龍蝦粉絲煲

Braised Lobster and Glass Noodle with Shrimp Paste in Hot Pot (extra cost applies)

伊勢海老と春雨の土鍋煮込み 追加料金 ¥3,500

尾崎牛麻婆豆腐 或 炒飯

Containing OZAKI Beef Ma-po Tofu or Fried Rice

尾崎ビーフ入り麻婆豆腐または炒飯

甜品

Desert

デザート



Cyclamen

¥15,000(税込16,500)

仙客来

【プレミアム点心 尾崎ビーフをメインに】

餐前小食

Appetizer Delights

前菜

本日湯羹

Today's Soup

本日のスープ

精選高級蒸点三輝

瀘州猪儿粩 原隻鮑魚釀燒賣 XO醬龍蝦帶子餃

Three Kinds of Chef's Premium Dim Sum Selection

Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Steamed Abalone on Pork and Shrimp

Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling

プレミアム点心3種

豚肉と芽菜ヤーツアイの白玉蒸し 丸ごとアワビのせシュウマイ
伊勢海老と帆立貝柱の蒸し餃子XO醬風味

瀘州口水鶏

Steamed Chicken Spicy Luzhou style

よだれ鶏

廚師推介料理

Chef's Recommended Dishes

季節のお料理

XO醬炒尾崎牛

Stir-Fried OZAKI Beef with XO Sauce

宮崎県産 尾崎ビーフのステーキ XO醬風味

粉麵飯

Rice or Noodles

麵飯料理

甜品

Desert

デザート



当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。ご精算時に5%のサービス料を加算させていただきます。

百子蓮

【フカヒレの姿煮込み 鮑をメインに】

餐前小食

Appetizer

前菜

黒松露小籠包

Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling

黒トリュフ入りショウロンポウ

紅焼鮑翅

Braised Shark's Fin with Brown Sauce

フカヒレの姿煮込み 上湯ソース

清蒸東星斑

Steamed Amakusa Star Grouper Fillet with Fish Soy Sauce

東星ハタの蒸し物 香港醬油仕立て

碧綠蠔皇扣鮮鮑魚

Braised Fresh Abalone and Seasonal Green with Oyster Broth

やわらかアワビのオイスターソース煮込み野菜添え

粉麵飯

Rice or Noodles

麵飯料理

金牌流沙包

Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

塩漬け卵とバターのとろけだす“香港ラウサーパオ”

甜品

Desert

デザート

