

プレミアムランチ

Premium Lunch

羊城焼味鹵盤

広東焼き物と旬の冷菜入り前菜

Assortment of Cantonese BBQ and Seasonal Cold Appetizers

彩菇海鮮翅

秋のキノコと海の幸、海のカラーゲン入りとろみスープ

Seafood Collagen Soup with Autumn Mushrooms and Seafood

傳統北京烤填鴨

北京ダック

Peking Duck

瑤柱扒中臺蔬

契約農家「中台菜園」より
こだわりの国産中国野菜の干し貝柱あんかけ

Seasonal Chinese Vegetables in Thick Ankake Gravy of Dried Scallop

星州焗龍蝦 若 白灼米沢和牛

伊勢海老のドライトマトチリソース仕立て

または

米沢牛サーロインと季節野菜の湯引き ピリ辛香港醤油

Japanese Spiny Lobster with Dried Tomato Chili Sauce

or

Blanched Yonezawa Beef Sirloin and Seasonal vegetables with Spicy Hong Kong Soy Sauce

紅米百合香芋飯

百合根と秋の根菜、紅古代米入りチャーハン

Fried Rice with Lily Bulbs, Autumn Root Vegetables, and Red Rice

美點薈萃

シェフおすすめ香港スイーツ

Chef's Recommended Hong-Kong Sweets