

# RYUKIN

柳琴

17:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 9,000 per person / お一人様

Minimum order for two persons

2名様より承ります

Assorted cold appetizers

旬の前菜の盛り合わせ

季節 富貴盆

Sautéed seafood and vegetables

二種シーフードと野菜の炒め

碧緑炒 双鮮

Brown soup with fish fin and mix seafood

魚のヒレと五目シーフード入りブラウンスープ

紅焼 八珍翅羹

Braised abalone and sea cucumber

in oyster sauce

あわび、ナマコ入り五目オイスターソース煮

全家福録

Shrimps and vermicelli

in curry sauce Malaysian style

春雨と小海老のマレーシアカレー風味煮

沙爹粉 絲蝦仁

Fried rice with minced beef and lettuce

牛挽肉とレタスのチャーハン

生菜 牛崧炒飯

Chef's special dessert

本日のお勧めデザート

是日精選 甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.  
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.  
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

# SHINKIN

秦琴

17:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 11,000 per person / お一人様  
Minimum order for two persons  
2名様より承ります

Assorted cold appetizers  
旬の前菜の盛り合わせ

季節 富貴盆

Sautéed seafood with homemade XO sauce  
二種シーフードの自家製 XO ソース炒め

XO 醬炒双鮮

Bird's nest soup with crabmeat and  
Kinugasa mushroom  
蟹肉と絹傘茸入りつばめの巣のスープ

竹筴蟹肉燕窩羹

Braised abalone and Chinese mushroom  
in oyster sauce  
あわびとはくれい茸のオイスターソース煮

白苓菇鮑仔

Braised prawns in chili sauce  
“天使の海老” チリソース煮

干焼大蝦球

Sautéed beef with barbecue sauce  
国産牛肉のバーベキューソース風味炒め

沙茶醬牛肉片

Braised noodles with yellow leek  
黄にら入り広東風煮込みそば

韭黄鮮菇伊麵

Chef's special dessert  
本日のお勧めデザート

是日精選甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.  
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.  
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

# “KOKIN”

古琴

17:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 14,000 per person / お一人様

Minimum order for two persons

2名様より承ります

Beijing style crispy duck skin and assorted appetizers 北京ダック入り前菜の盛り合わせ	片皮鴨拌富貴盆
Sautéed seafood in Sambal sauce Malaysian style 二種シーフードのマレーシアサンバルソース炒め	三芭炒雙鮮
Steamed egg custard with bird's nest and Kinugasa mushrooms つばめの巣と絹傘茸入り中華茶碗蒸し	竹筴燕液鳳凰台
Braised abalone and black mushrooms in oyster sauce あわびと花しいたけのオイスターソース煮	蠔皇花菇鮑仔
Braised lobster with ginger and leeks ロブスターのねぎしょうが香味煮	薑蔥龍蝦
Sautéed beef with black pepper sauce 国産牛ロース肉の黒胡椒炒め	黒椒炒牛牌
Seafood fried rice with homemade XO sauce シーフード入り自家製XOソースのチャーハン	XO 醬海鮮炒飯
Chef's special dessert 本日のお勧めデザート	是日精選甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.  
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.  
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

# YOHKIN

楊琴

17:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 16,000 per person / お一人様

Minimum order for two persons

2名様より承ります

Beijing style crispy duck skin and assorted appetizers 北京ダック入り前菜の盛り合わせ	片皮鴨拌富貴盆
Sautéed seafood with Chinese red paste 二種シーフードの紅麴炒め	紅糟汁炒双鮮
Steamed Kinugasa mushroom stuffed with bird's nest つばめの巢の絹傘茸詰め蒸し クリスタルソースかけ	高湯竹筍釀官燕
Braised abalone in oyster sauce あわびの姿煮 オイスターソース	蠔皇原隻大鮑仔
Braised lobster with garlic butter sauce ロブスターのガーリックバター煮	開辺勁蒜龍蝦
Roast beef and vegetable rolls with black sesame sauce 国産牛ローストビーフの野菜巻き 黒胡麻ソース	糊麻焼和牛卷
Seafood fried rice with homemade XO sauce シーフード入り自家製XOソースのチャーハン	XO 醬海鮮炒飯
Chef's special dessert 本日のお勧めデザート	是日精選甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain  
particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.  
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.  
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

# KOSOU

## 古箏

17:00 ~ 20:30 (L.O.)

¥ 20,000 per person / お一人様  
Minimum order for two persons  
2名様より承ります

Beijing style crispy duck skin  
and barbecued meat combination  
北京ダックと広東式焼き物の盛り合わせ

片皮鴨焼味富貴盆

Sautéed scallops and cuttlefish  
with Chinese red paste  
帆立貝と文甲いかの紅麴炒め

紅糟汁炒双鮮

Sautéed fish and yellow leek  
with salt and pepper  
黄にら入り魚の切り身の塩胡椒炒め

油泡炒魚球

Superior soup with bird's nest and  
Kinugasa mushroom  
つばめの巣の絹傘茸詰め極上スープ

過橋竹笙釀官燕

Braised abalone in oyster sauce  
あわびの姿煮 オイスターソース

壕皇一品大鮑甫

Braised lobster with superior soup  
ロブスターの極上スープ煮

開辺上湯龍蝦

Braised noodles with crabmeat sauce  
広東風煮こみそば 蟹肉あんかけ

長寿爨伊麵

Chef's special assorted dessert  
本日のお勧めデザート盛り合わせ

福星拱照

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain  
particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:  
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.  
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.  
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.  
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。