

# KYOKO

京胡

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥ 4,500 per person / お一人様

Minimum order for two persons

2名様より承ります

Chicken in spicy Szechwan sauce  
四川名物冷菜 “よだれ鶏”

川菜口水雞

Sautéed seafood with olive leaves  
二種シーフードとオリーブの葉の炒め

攪菜炒雙鮮

Sweet corn soup with crabmeat  
蟹肉入りコーンスープ

蟹肉粟米湯

Braised shrimps in chili sauce  
小海老のチリソース煮

干焼鮮蝦仁

Sautéed beef and mushroom in oyster sauce  
国産牛肉ときのこのオイスターソース炒め

蠔油香菇牛肉片

Fried rice with minced pork and pickles  
豚挽肉と高菜漬け入りチャーハン

鹹菜肉崧炒飯

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。

# BIWA

琵琶

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥6,000 per person / お一人様  
Minimum order for two persons  
2名様より承ります

Chicken in spicy Szechwan sauce 四川名物冷菜 “よだれ鶏”	川菜口水雞
Sautéed seafood and vegetables 二種シーフードと野菜の炒め	碧綠炒双鮮
Chop suey soup 五目スープ	八珍素翅羹
Two kinds of steamed dim sum 蒸し点心二種	籠仔蒸双點心
Sautéed shrimps with olive leaves 小海老とオリーブの葉の炒め	欖菜炒蝦仁
Sautéed beef and mushroom in black pepper sauce 国産牛肉ときのこの黒胡椒炒め	黒椒香菇牛肉片
Fried rice with minced pork and pickles 豚挽肉と高菜漬け入りチャーハン	鹹菜肉崧炒飯
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。

# YASHIKO

## 椰子胡

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥ 7,500 per person / お一人様  
Minimum order for two persons  
2名様より承ります

Two assorted appetizers  
前菜二種盛り合わせ

中午双美小食盤

Sautéed seafood and vegetables  
with Sambal sauce  
二種シーフードと野菜のサンバルソース炒め

三芭炒雙鮮

Seafood soup with Kinugasa mushrooms  
絹傘茸入り海の幸スープ

竹筴海皇羹

Steamed EZO abalone  
with your choice of sauce  
蝦夷あわびの姿蒸し  
(お好みのソースをお選びください)

自選蒸鮮鮑仔

Garlic sauce  
ガーリックソース  
Black bean sauce  
黒豆ソース  
Ginger and leek sauce  
ねぎしょうがソース

蒜茸  
豉汁  
薑蔥

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

干焼大蝦球

Sautéed beef with homemade XO sauce  
国産牛ロース肉の自家製XOソース炒め

XO 醬和牛牌

Braised noodles with yellow leek  
and mushrooms  
黄にらとしいたけ入り広東風煮込みそば

韭黄干烧伊麵

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。