

京胡 KYOKO

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

¥ 4,500 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

松笠いかの湯引き もみじおろしソース
Boiled squid with spicy radish sauce

海南白灼鮫花

蟹肉入り冬瓜の摺り流しスープ
Winter melon soup with Crabmeat

蟹肉冬瓜茸羹

小海老とミニオクラの炒め
Sautéed shrimps and okura

潺茄炒鮮蝦仁

野菜のシンヨンソース
Sautéed vegetable with garlic salt

蒜茸炒鮮蔬菜

鶏肉の黒酢炒め
Sweet and sour chicken with black vinegar

黒醋鷄腿球

コーンとひじきのチャーハン
Fried rice with sweet corn
and "Hijiki" dried seaweed

粟米海藻炒飯

お勧めデザート
Chef's special dessert

師傅精選甜品

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

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。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.

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。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

琵琶 BIWA

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

¥ 7,000 お一人様 / per person
2名様より承ります
Minimum order for two persons

前菜二種盛り合わせ
Two assorted appetizers

あわびとホタテ貝の自家製 XO ソース炒め
Sautéed abalone and scallops
homemade XO sauce

上海風酸味と辛味スープ
Shanghai style hot and sour soup

冬瓜の五目あん詰め蒸し 蟹肉あんかけ
Winter melon stuffed with meat
and vegetables in crabmeat sauce

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

牛肉の CHINA SHADOW 特製甘酢しょうが炒め
Sautéed beef with pickled ginger

細切り豚肉と白菜のあんかけ焼きそば
Fried noodles
with pork and Chinese cabbage

お勧めデザート
Chef's special dessert

中午双美小食盤

XO 醬炒鮑扇貝

滬式酸辣湯

蟹肉白玉藏珍寶

干焼鮮蝦球

紫薑炒牛肉

白菜肉絲炒麵

師傅精選甜品

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

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。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.

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。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

平日限定飲茶セット

DIM SUM SET

11:30～16:30(L.O.)

¥ 4,000 お一人様 / per person
2名様より承ります
Minimum order for two persons

特製サラダ
Chef's special salad

青菜鮮沙律

蒸し点心三種
Three kinds of steamed dim sum

籠仔蒸三點心

黄にら入り海老ワンタンスープ
Wonton soup with yellow leak

韭黄蝦雲吞湯

揚げ点心三種
Three kinds of deep-fried dim sum

是日極品點精選

五目チャーハン
Fried rice with shrimp, pork and vegetable

揚州粟米炒飯

三種デザートから1品お選びいただけます
Your choice of one dessert

自選精甜品

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

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。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.

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。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

土日祝日限定飲茶セット

DIM SUM SET

11:30～16:30(L.O.)

¥ 6,000 お一人様 / per person

2名様より承ります

Minimum order for two persons

野菜の湯引き 特製醤油ソース
Boiled vegetable with special soy sauce

白灼鮮蔬菜

あわびしゅうまいと蒸し点心三種
Three kinds of steamed dim sum

籠仔蒸三點心

えいひれ入り蒸しスープ餃子
Steamed fish fin dumpling soup

尖嘴鱈翅湯餃

揚げ点心三種
Three kinds of deep-fried dim sum

是日極品點精選

“天使の海老” 甘酢ソース
Sweet and sour prawns

糖醋鮮蝦球

香港風醤油焼きそば
Hong Kong style stir-fried noodles
with soy sauce
または or
クコの実と干貝柱入りお粥
Rice porridge with dried scallop and wolfberries

豉油皇炒麵
或
干貝杞子粥

三種デザートから1品お選びいただけます
Your choice of one dessert

自選精甜品

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

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。
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

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。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.

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。
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.