

点心ランチ  
Dim Sum Lunch  
Weekday

珍味焼拼盤

広東風焼物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Barbecue Appetizer Selection

香桃蝦餃皇  
蟹皇蒸燒賣  
鮮蝦韭菜餃

海老蒸し餃子 広東焼売 韮蒸し餃子  
Steamed Shrimp Dumpling  
Steamed Cantonese Pork Dumpling  
Steamed Chive Dumpling, Shrimp and Pork

海鮮酸辣湯配炸蝦角

海鮮入り酸味と辛味のスープ 海老入り揚げ餃子添え  
Hot and Sour Soup, Assorted Seafood  
Fried Shrimp Dumpling

原只鮑魚酥  
炸叉燒包  
安蝦咸水角

鮑の焼きパイ 揚げ叉焼まんじゅう 干し海老入り揚げ餅餃子  
Baked Whole Abalone Puff  
Fried Barbecued Pork Bun  
Fried Glutinous Dumpling with Dried Shrimps

香煎魚崧三升漬醬炒時蔬

魚のすり身香り焼き 季節野菜の三升漬炒め  
Pan-Fried Fish Stick, Wok-Fried Seasonal Vegetables  
Sanshouzuke Sauce

豉油皇炒面

黄韭 もやし入り醤油やきそば  
Fried Noodles, Bean Sprouts, Yellow Chives, Dark Soy Sauce

精美甜品 鮮果

本日のデザート フルーツ  
Dessert of the Day, Assorted Fruits

6,200

w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

\* 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ \* Menu items or products may change based on the availability of ingredients.