

プレミアム 点心ランチ  
Premium Dim Sum Lunch

迎宾小拼盤	前菜の盛り合わせ Combination of Chinese Cold Cuts
香港厨師推薦蒸三點心	3種おすすめ 蒸点心 Hong Kong Style Steamed Dim Sum (3 Varieties)
香港厨師推薦煎炸三點心	3種おすすめ 揚げ焼き点心 Hong Kong Style Fried Dim Sum (3 Varieties)
羊肚菌燉海螺湯	モリーユ茸 ツブ貝入り蒸しスープ Double-Boiled Soup with Sliced Tsubugai Morel Mushroom
黒椒双葱日本和牛粒	国産和牛肉の黒胡椒炒め Stir-Fried Wagyu Beef, Black Pepper
海鮮炒面	海鮮あんかけ焼きそば Pan-Fried Noodles with Assorted Seafood
七彩冰山 菓子	カラフルシェイヴドアイス 中国菓子 Colorful Shaved Ice, Petit Fours

8,800

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.