

工作日點心午膳
平日點心ランチ
Weekday Dim Sum Lunch

凉拌海蜇頭橄欖蔥油花蹄膀
沖縄県産キビまる豚のアイスバインとクラゲの冷菜
香川県小豆島産新漬けオリーブソース (n) (g)
Okinawa Kibimaru Pork Knuckle, Chilled Jellyfish
Kagawa Shodoshima Island Pickled Olive Sauce

蟹粉石斑魚餃 洋蔥梅花肉黒松露醬燒賣 潮州粉果
ハタの上海蟹味噌入り蒸し餃子 (g)
沖縄県産アグー豚と玉葱 黒トリュフソース焼売 (n) (g)
鶏肉と蓮根 ピーナッツ入り蒸し潮州餃子 (n) (g)
Steamed Grouper Dumpling with Shanghai Crab Butter
Okinawa Agu Pork and Onion Siu Mai with Black Truffle Sauce
Chaozhou Steamed Dumpling, Chicken, Lotus Root, Peanut

港式鮮蝦蒸腸粉
久米島産車海老と葱入りクレープ蒸し 香港スタイル (g)
Hong Kong Style Steamed Crêpe, Kumejima Kuruma Prawn, Leek

金華腿麒麟蒸石斑魚
ハタと金華ハムの挟み蒸し 上湯ソース
Steamed Grouper and Kinka Ham with Supreme Sauce

鮮蝦雲吞麵
ヘイフンテラス特製海老ワンタン入り香港拉麵 (n) (g)
Cantonese Shrimp Wonton Noodle Soup

百香果橘子皮果冻配杏仁豆腐
沖縄県産パッションフルーツジュレ入り杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Okinawa Passion Fruit

上価格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

¥7,800 per person (お一人様)

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー

工作日高尚午膳
平日プレミアムランチ
Weekday Premium Lunch

廣東燒味拼盤
広東式焼き物前菜盛り合わせ (n) (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

鮮蟹肉魚翅灌湯餃
ズワイ蟹 コニッシュジャックのヒレ入りスープ餃子 (g)
Snow Crab and Cornish Jack Fin Dumpling Soup

叉焼蘋果酥餅配金華蘿蔔酥
窯焼き叉焼と林檎のパイ (n) (g)
金華ハムと大根のパイ (n) (g)
Barbecued Pork and Apple Pie
Kinka Ham and Radish Pie

香煎葱豉油皇魷魚象拔蚌配葉萬苣
長崎県産アオリイカの耳とミル貝 ロメインレタスの炒め 豉油皇ソース (g)
Wok-Fried Nagasaki Bigfin Reef Squid Wing and Geoduck Clam, Romaine Lettuce, Dark Soy Sauce

栗子蟲草花香腸陳皮滑雞煲仔飯
栗と鶏肉 夏草花 自家製チャイニーズソーセージ入り土鍋ご飯 (n) (g)
Clay Pot Rice, Chestnut, Chicken, Cordycep, Homemade Chinese Sausage

雪梨焗奶黃西米布甸
洋梨とタピオカ入りクレームブリュレ (n) (g)
Pear and Tapioca Pearl Crème Brûlée

上価格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

¥9,800 per person (お一人様)

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー