

工作日點心午膳

平日點心ランチ

Weekday Dim Sum Lunch

口福涼菜拼盤

ヘイフンテラス特製一口前菜盛り合わせ (g)

Assorted Appetizers

黒猪肉四喜蒸餃 水晶羅漢素餃子 腐皮紅曲米腸粉卷

黒豚の四色彩り蒸し餃子 (g)

フレッシュコーン入りベジタブル水晶餃子 (g)

海老と湯葉の紅麴ライスロール (g)

Steamed Black Pork Dumpling

Steamed Vegetable Dumpling, Fresh Corn

Steamed Red Yeast Rice Roll, Shrimp, Yuba

咖哩牛肉天鵝酥 菠菜腊味西梨派

牛肉と南瓜のカレー風味タロ芋揚げ スワン仕立て (g)

久米島産車海老入り五目揚げ餅 (g)

Crispy Taro Crusted Beef and Pumpkin with Curry

Fried Dumpling, Kumejima Kuruma Prawn

豆豉蒸涼瓜滑鶏球

日向鶏と苦瓜のブラックビーンズ蒸し (g)

Steamed Hyuga Chicken and Bitter Melon, Black Bean Sauce

香辣豉油皇炒麵

広東醤油辛み炒め焼きそば (g)

Stir-Fried Noodles, Dark Soy and Chili Sauce

椰果蕃石榴甘露

タピオカとナタデココ入りグアバクリームスープ (n)

Chilled Guava Cream Soup, Tapioca Pearl, Nata de Coco

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 (g)
Cantonese Barbecued Appetizers

腐皮紅曲米腸粉卷 咖哩牛肉天鵝酥
海老と湯葉の紅麴ライスロール (g)
牛肉と南瓜のカレー風味タロ芋揚げ スワン仕立て (g)
Steamed Red Yeast Rice Roll, Shrimp, Yuba
Crispy Taro Crusted Beef and Pumpkin with Curry

冬瓜瑤柱燉湯
冬瓜と干し貝柱の澄まし蒸しスープ (g)
Double-Boiled Clear Soup, Winter Melon and Conpoy

夏蔬炒海皇
夏野菜 海老 帆立のさっぱり炒め (g)
Wok-Fried Summer Vegetables, Prawn and Scallop

合桃醬乾拌擔擔麵
胡桃の汁なし担々麵 (n) (g)
Soupless Szechwan Style Chinese Noodles with Walnut Sesame Sauce

密瓜香杏仁豆腐
旬のメロン香る杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Fresh Melon

¥9,800 per person (お一人様)

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.

(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