

行政午餐

ランチ限定特選メニュー Executive Lunch Menu



涼拌蒜蓉蘋果意大利黑醋雲耳 / 金絲龍鬚蝦配日本芥末沙律醬 / 黑松露蘑菇雞肉撻

ニンニクとリンゴのバルサミコ酢を添えた黒キノコ / 細切りペストリーを挟んだクリスピーなエビ、わさびマヨネーズ添え / 黒トリュフチキンとマッシュルームのタルト

Black fungus with garlic apple balsamic / Crispy prawn with shredded pastry, served with wasabi mayonnaise / Black truffle chicken and mushroom tart

沙參玉竹燉竹絲雞

グレニアの根とアマドコロの入ったシルキーチキンのダブルボイルスープ

Double boiled silkie chicken soup with glehnia root and polygonatum odratum

一口灌湯小籠包 (配子薑陳醋) (一件)

小籠包 (上海式スープ入り点心) (生姜酢付き) (一個)

Steamed Shanghaiese pork dumpling, served with homemade young ginger vinegar (1 piece)

黑椒牛肉洋蔥咸水角 (一件)

黒胡椒と玉ねぎ入り揚げもち米団子 (一個)

Deep fried glutinous rice dumpling filled with black pepper and onion (1 piece)

蟹粉花膠拌銀針粉

カニの卵と魚の浮き袋、銀ピン麺添え

Crab roe and fish maw with silver pin noodles

馬蹄凍配凍紅豆沙、煉奶雪糕

クワイゼリー、小豆スープ、煉乳アイスクリーム添え

Water chestnut jelly with red bean soup and condensed milk ice-cream

\$280

每位 / 一名様 / per person

追加

追加 Add-ons

椒鹽魷魚 (另加 \$80)

スパイシーな塩で揚げたイカ (追加料金 \$80)

Deep fried squids with spicy salt (additional \$80)

東坡肉配刈包 (另加 \$80)

豚バラ肉の煮込みとグアバオ (追加料金 \$80)

Braised pork belly with Gua Bao (additional \$80)

