

KYOKO

京胡

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥ 4,500 per person / お一人様

Minimum order for two persons

2名様より承ります

Poached salmon with homemade XO sauce サーモンの湯引き 自家製 XO ソース	XO 汁白灼三文魚
Sautéed seafood and vegetables 二種シーフードと野菜の炒め	碧緑炒双鮮
Sweet corn soup with crabmeat 蟹肉入りコーンスープ	蟹肉粟米湯
Sautéed shrimps and celery with chili pepper 小海老とセロリの辛味炒め	西芹辣椒蝦仁
Sautéed beef and eggplant with black bean sauce 牛肉となすの黒豆ソース炒め	豉汁茄子牛肉
Fried rice with shrimp, pork and vegetable 五目チャーハン	揚州上炒飯
Chef's special dessert 本日のお勧めデザート	是日精選甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

BIWA

琵琶

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥6,000 per person / お一人様
Minimum order for two persons
2名様より承ります

Poached salmon with homemade XO sauce サーモンの湯引き 自家製XOソース	XO 汁白灼三文魚
Sautéed seafood and vegetables with Sambal sauce 二種シーフードのサンバルソース炒め	三芭炒雙鮮
Chop suey soup 五目スープ	八珍素翅羹
Two kinds of steamed dim sum 蒸し点心二種	籠仔蒸双點心
Braised shrimps in chili sauce 小海老のチリソース煮	干焼鮮蝦仁
Sautéed beef with barbecue sauce 牛肉のバーベキューソース炒め	沙茶醬牛肉片
Braised noodles with barbecue pork and leeks チャーシュー入りねぎ香味煮込みそば	薑蔥叉焼撈麵
Chef's special dessert 本日のお勧めデザート	是日精選甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

YASHIKO

椰子胡

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

¥ 7,500 per person / お一人様
Minimum order for two persons
2名様より承ります

Two assorted appetizers 前菜二種盛り合わせ	中午双美小食盤
Sautéed seafood with homemade XO sauce 二種シーフードの自家製 XO ソース炒め	XO 醬炒双鮮
Seafood soup with Kinugasa mushrooms 絹傘茸入り海の幸スープ	竹笙海皇羹
Steamed EZO abalone with your choice of sauce 蝦夷あわびの姿蒸し (お好みのソースをお選びください)	自選蒸鮮鮑仔
Garlic sauce ガーリックソース	蒜茸
Black bean sauce 黒豆ソース	豉汁
Ginger and leek sauce ねぎしょうがソース	薑蔥
Braised prawns in chili sauce “天使の海老” チリソース煮	干烧大蝦球
Sautéed beef in black pepper sauce 国産牛ロース肉の黒胡椒炒め	黒椒炒牛牌
Braised noodles with yellow leek and mushrooms 黄にらとしいたけ入り広東風煮込みそば	韭黄干烧伊麵
Chef's special dessert 本日のお勧めデザート	是日精選甜品

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について:
当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
使用しております米の産地情報については、お問い合わせください。

Extra charge may apply for optional changes to the course menus.
コースメニュー内容の変更には、ご要望によりまして追加料金を頂戴する場合がございます。

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。