



彩色毎拼盤

九州南部を巡る前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

時菜炒奶油

鹿児島県産姫甘海老と野菜のミルクソース炒め

Sautéed Kagoshima Sweet Shrimp and Vegetables with Milk Sauce

佛跳牆

みやぎき地頭鶏入りフカヒレと山海珍味の壺蒸し仕立て

Steamed Miyazaki Chicken, Shark fin and Delicacies with Clay Pot Style

清蒸鮮鯛魚

九州産真鯛の蒸し物 熊本サラダ玉ねぎとともに 香味ソース掛け

Steamed Kyushu Red Sea Bream with Kumamoto Salad Onions, Finished with Aromatic Sauce

黒酢古老肉

鹿児島産黒豚の酢豚 ～坂元のくろず仕立て～

Braised Kagoshima Black Pork with ~Sakamoto Black Vinegar~

海鮮太平燕

白鳥印のはるさめを使った太平燕 ～タイピーエン～

~ Taipien ~ (Chinese-style Seafood soup noodle) with Hakuchojirushi Glass Noodles

芒果布丁

九州産安納芋と三種煮豆入りタピオカココナッツミルク

Tapioca Coconut Milk with Kyushu Anno Sweet Potato and Three Kinds of Sweet Simmered Beans

¥16,000

※ご宿泊者様ご優待特典 [福] ワンドリンク ※ワンドリンクは別途ドリンクメニューをご用意しております。

※Staying Guest Benefit [FUKU]One Drink ※There is another Drink Menu for Staying Guest Benefit [FUKU]

禄

ROKU

到捧

アオリイカの湯引き
Blanched Bigfin Reef Squid

美彩每位盆

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

海鮮魚翅湯

海の幸入りフカヒレスープ 卵白仕立て
Shark Fin Soup with Seafood and Egg White

蠔油炊鮑仔

鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

黒椒牛肉條

牛ロース肉と野菜の黒胡椒炒め
Sautéed Beef Loin and Vegetables with Black Pepper Sauce

蟹肉伊府麵

イーファー麵 蟹肉あんかけ
Yi Fu Noodles with Crab Meat Starchy Sauce

マンゴープリン 小菓子

Mango Pudding with Petit Fours
Mango Pudding

¥13,000

寿

KOTOBUKI

美彩每位盆

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

紅焼蟹肉翅

蟹肉とフカヒレのスープ
Crab Meat and Shark Fin Soup

鴛鴦鮮蝦球

大海老の二種盛り合わせ
Assorted Sautéed Prawns

XO和牛肉

和牛肉のXO醬炒め
Sautéed Wagyu Beef with XO Sauce

海鮮香炒飯

海の幸入り炒飯
Seafood Fried Rice

美味甜点品

杏仁豆腐
Almond Jelly

¥9,000

※ご宿泊者様ご優待特典 [禄・寿] 点心三種セイロ蒸し

※Staying Guest Benefit [ROKU・KOTOBUKI] 3 kinds of dim sum