

## 福 ～夏の味覚～

FUKU ~Taste of Summer~

到捧

フカヒレゼリー入りトウモロコシのムース

Corn Mousse with Shark Fin Jelly

盛夏彩拼盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

冬瓜燉扒翅

フカヒレと冬瓜の白湯壺蒸し仕立て

Steamed Shark Fin and Winter Melon in Pot with Rich White Broth

時彩炒海鮮

海の幸と野菜の塩味炒め 大葉とドライトマト風味

Sautéed Seafood and Vegetables with Shiso and Dried Tomato Flavor

黒椒和牛排

和牛サーロインと茄子の黒胡椒炒め

Sautéed Wagyu Sirloin and Eggplant with Black Pepper Sauce

蟹肉精炒飯

タラバ蟹と枝豆のチャーハン

Fried Rice with King Crab Meat and Edamame

鮮果西米露

グレープフルーツとゴールデンパイン タピオカ入りマンゴーミルク

Mango Milk with Tapioca, Grapefruit and Golden Pineapple

¥16,000

※ご宿泊者様ご優待特典 [福] ワンドリンクサービス

※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