

おすすめコース

旬彩美味盆

北海道を感じる前菜三種盛り合わせ

Assortment of Three Hokkaido-inspired Appetizers

海鮮炊扒翅

フカヒレの茶碗蒸し仕立て 北海道産ゆり根と海の幸入り上湯ソース

Steamed Egg Custard with Shark Fin, Hokkaido Lily Bulb and Seafood, Supreme Broth Sauce

港式精点心

蟹爪焼売 蟹とコーンの春巻き チリソース添え

Steamed Crab Claw Pork Dumpling / Crab and Corn Spring Roll with Chili Sauce

清蒸鮮鮮魚

北海道産昆布とソイの二段蒸し「国稀酒造」大吟醸の香り

Double-Steamed Rockfish with Hokkaido Kombu, Scented with "Kunimare Daiginjo Sake"

秘醬十勝牛

十勝和牛ロースと北海道キノコのオリジナルきのこ醬炒め 山わさびの黒酢ソース添え

Sautéed Tokachi Wagyu Beef Loin and Hokkaido Mushrooms with Mushroom Sauce. Horseradish Black Vinegar Sauce

上湯香炒飯

北海道の海の幸入りスープ炒飯 上湯スープと昆布だしのブレンドスープ

Hokkaido Seafood Fried Rice with a Blend of Supreme Broth and Kombu Dashi

密密甜甜盆

かぼちゃプリン プラム入りココナッツ団子

Pumpkin Pudding, Coconut Dumpling with Plum

¥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

牡丹海老の紹興酒漬け

Botan Shrimp Marinated in ShaoXing Wine

美彩每位盆

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹粉炆扒翅

フカヒレの姿煮込み 上海蟹風味

Braised Whole Shark Fin with Shanghai Hairy Crab Flavor

蟹皇腐皮捲

蟹肉と帆立貝の湯葉包み蒸し 金華ハムソース

Steamed Crab Meat and Scallops Wrapped in Yuba with Jinhua Ham Sauce

XO和牛肉

和牛ロース肉とキノコのXO醬炒め

Sautéed Wagyu Beef Loin and Mashrooms with XO Sauce

上湯香炒飯

鮭とイクラの炒飯 干し貝柱入り上湯スープ添え

Fried Rice with Salmon and Salmon Roe, Supreme Broth Dried Scallops

美味甜点盆

杏仁豆腐 小菓子

Almond Jelly with Petit Fours

¥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

¥7,000

※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 kings of dim sum