30種類の点心からいろいろ選べる飲茶セット 翡翠苑の飲茶セット

Dim sum lunch

¥2,500 (税·サ込)



- ◇本日のスープ Today's soup
- ◇シェフおすすめ点心三種 Assorted chef's recommendation dumprings
- ◇『今月の飲茶 30 品』よりお好みの 2 品をお選びください Your choice of any two from "a-la-carte dim sum menu"
- ◇中国粥 または 汁そば または 炒飯 Your choice of Chinese congee, noodles in soup or fried rice
- ◇本日のデザート Today's dessert

[※]上記料金には 10%のサービス料および税金が含まれております。 ※食材の都合により内容が一部変更になることがございます。 ※写真はイメージです。

^{*}The above prices include 10% service charge and tax.

^{*}Menu items are subject to change due to market conditions.

^{*}The photograph is for illustrative purpose only.









※お料理の追加は一品¥500(税・サ込)にて承ります。





牛すね肉のピリ辛ソース蒸し Steamed beef shin with spicy sauce



*A-la-carte dim sum available (¥500 each) **蟹肉と白菜の柚子薫る**

クリームソース煮込み
Braised crab meat and chinese cabbage with Yuzu flavor cream sauce 18



牛肉の四川風煮込み Braised beef szechuan style



海老とゴーヤの玉子炒め NEW Scrannmbled eggs with shrimp and bitter melon



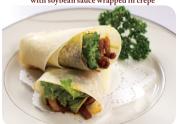
豚肉とザーサイの炒め 21 Sautéed pork and Szechuan pickles



豚バラ肉の南乳煮込み Braised belly pork 22 with fermented bean sauce



豚バラ肉の味噌炒め クレープ包み 23 Sautéed pork with soybean sauce wrapped in crepe



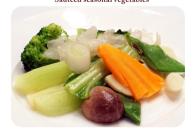
海老と玉子のふわとろ炒め あんかけ仕立て Scrannmbled egg and shrimp with thick starchy sauce



海老のチリソース煮込み Braised prawns in chilli sauce



季節野菜の炒め 26 Sautéed seasonal vegetables



烏賊の醤油チリ煮込み Braised cuttlefish with chilli and soy sauce



酢豚 Sautéed pork with sweet and sour sauce



牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed shredded beef with in bean paste

烏賊とレタスの ブラックビーンズ炒め Sautéed cuttlefish and lettuce with black bean



*The above price includes 10% service charge and tax.

*Menu items are subject to change due to market conditions. *All photographes are for illustrative purposes only.

[※]上記料金には10%のサービス料および税金が含まれております。 ※食材の都合により内容が一部変更になることがございます。 ※写真はイメージです。