

DINNER COURSE

Autumn 2020

Signature Course

シグニチャーコース

Seafood Cold Platte  
コールドシーフードプラッター

Shark Fin and Crab Meat Soup  
ふかひれと蟹卵のスープ

Soft stew of Ezo Abalone  
with Stir-fried Chinese vegetables  
蝦夷鮑のやわらか煮込み  
国産中国野菜の強火炒めを添えて

Chili Crab(Msize)  
チリクラブ(Mサイズ)

Soft stewed Beef rib Noodles  
牛バラ肉のやわらか煮込み麺

Meringue Gelato  
Calamandin Bubble Source  
ムラングのジェラート  
カラマンジーのバブルソース

Coffee or Tea  
コーヒー又はティー

8200

Traditional Course

トラディショナルコース

Peranakan Kueh Pie Tee  
プラナカン・クエ・パイティー

Steam Basket Shrimp  
スチームバスケットシュリンプ

Chicken Satay with  
Peanut Sauce and Pineapple sauce  
シンガポールチキンサテー  
ピーナッツソースとパイナップルソース

Chili Crab(SSsize)  
チリクラブ(SSサイズ)

Fried Rice with Rorst Pork  
ローストポークのフライドライス

Bohboh Cha-cha  
Palm Sugar Ice cream and Taro foam  
ボボチャチャ  
パームシュガーアイスとタロイモフォーム

Coffe or Tea  
コーヒー又はティー

4600