

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