

Standard Course

瑞幸

每位客人價格
1,000元

松露風味菇類與蔬菜義式蔬菜湯
トリュフ香るキノコと野菜のミネストローネスープ
Truffle-Scented Mushroom and Vegetable Minestrone Soup

炙焼鮭魚和風細天使義大利麵
炙りサーモンと和風カペリーニ
Seared Salmon with Japanese-Style Capellini

清蒸鮮魚 特製銀勾芡醬汁
鮮魚のパブール 特製銀餡ソース
Steamed Fresh Fish with Special Silver Ankake Sauce

大阪焼
お好み焼
Okonomiyaki

主廚推薦甜點
おすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

花草茶
ハーブティー
Herbal Tea



Special Course

彩禧

每位客人價格
1,500元

炙焼鮭魚和風細天使義大利麵
炙りサーモンと和風カペリーニ
Seared Salmon with Japanese-Style Capellini

松露風味菇類與蔬菜義式蔬菜湯
トリュフ香るキノコと野菜のミネストローネスープ
Truffle-Scented Mushroom and Vegetable Minestrone Soup

卡達伊夫酥絲卷蝦佐甜辣醬
海老のカダイフ巻き スイートチリソース
Crispy Kataifi-Wrapped Shrimp with Sweet Chili Sauce

清蒸鮮魚 特製銀勾芡醬汁
鮮魚のパブール 特製銀餡ソース
Steamed Fresh Fish with Special Silver Ankake Sauce

時令水果
旬のフルーツ
Seasonal Fruits

自選鐵板燒

01:日本黑毛和牛沙朗牛排60克
黒毛和牛サーロインステーキ 60g
60g Japanese Black Wagyu Sirloin Steak

02:火焰鮑魚鐵板燒
炎に包まれた鮑鉄板焼
Teppanyaki Abalone Flambéed in Flame

大阪焼
お好み焼
Okonomiyaki

主廚推薦甜點
おすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

花草茶
ハーブティー
Herbal Tea



Premium Course

鳳翔

每位客人價格
2,000元

松露風味菇類與蔬菜義式蔬菜湯
トリュフ香るキノコと野菜のミネストローネスープ
Truffle-Scented Mushroom and Vegetable Minestrone Soup

炙燒鮭魚和風細天使義大利麵
炙りサーモンと和風カペリーニ
Seared Salmon with Japanese-Style Capellini

卡達伊夫酥絲卷蝦佐甜辣醬
海老のカダイフ巻き スイートチリソース
Crispy Kataifi-Wrapped Shrimp with Sweet Chili Sauce

清蒸鮮魚 特製銀勾芡醬汁
鮮魚のパプール 特製銀餡ソース
Steamed Fresh Fish with Special Silver Ankake Sauce

火焰鮑魚鐵板燒
炎に包まれた鮑鉄板焼
Teppanyaki Abalone Flambéed in Flame

時令水果
旬のフルーツ
Seasonal Fruits

60克日本黑毛和牛沙朗牛
黒毛和牛サーロインステーキ 60g
60g Japanese Black Wagyu Sirloin Steak

大阪燒
お好み焼
Okonomiyaki

主廚推薦甜點
おすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

花草茶
ハーブティー
Herbal Tea



Vegetarian Course

翠宴

每位客人價格
1,300元

松露風味菇類與蔬菜義式蔬菜湯
トリュフ香るキノコと野菜のミネストローネスープ
Truffle-Scented Mushroom and Vegetable Minestrone Soup

筍與紫蘇卡佩里尼
筍と大葉カペリーニ
Bamboo Shoot & Shiso Capellini

蘆筍卡達伊夫蝦卷 配甜辣醬
筍のカダイフ巻き スイートチリソース
Asparagus Kataifi Roll with Sweet Chili Sauce

蔬菜阿夸帕查風料理
野菜のアクアパッツァ
Vegetable Aqua Pazza Style

時令水果
旬のフルーツ
Seasonal Fruits

特製杏鮑菇牛排風料理
特製エリンギステーキ仕立て
Special King Oyster Mushroom Steak Style

大阪燒 或 燒麵
お好み焼 or 焼そば
Okonomiyaki or Yakisoba noodles

主廚推薦甜點
おすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

花草茶
ハーブティー
Herbal Tea

