

中国料理 舜天

ディナーメニュー 5:30pm～9:30pm (L.O.9:00pm)

《コースメニュー》

ジャスミンコースお一人様 Per Person ¥5,350

Jasmine Course

本日の日替わりスープ

Soup of the day

本日の点心三種盛り

3 kinds of dim sum in basket

海老と烏賊 彩り野菜の栗国塩炒め

Stir fried shrimp, squid and vegetables with Aguni seasoning

県産豚肉の酢豚 シークワーサー風味

Sweet and sour pork with Oinawan citrus flavor

牛肉とレタス入り炒飯

Fried rice with beef and lettuce

本日のデザート

Dessert

比嘉料理長特選ディナーコース.....お一人様 Per Person ¥7,800

Chef Higa Dinner Course

舜天式旬の彩り前菜盛り合わせ

Assorted seasonal appetizers

キノガサ茸とコニッシュジャックのスープ

Traditional style clear soup with stuffed veiled lady mushroom and Cornish jack's tail

鮑と帆立のグラタン ポルトガルソース

Abalone and scallop gratin Portuguese style

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 焼きのこ添え

Simmered beef cheek red wine flavor with grilled mushrooms

塩漬け魚と生姜の炒飯 土鍋蒸し仕立て

Fried rice with salted fish and ginger served in clay pot

お楽しみデザート 3点盛り

Assorted sweets of the day

※上記すべて国産米使用。※表示料金には税金とサービス料が含まれております。

* We offer Japanese rice. * Prices are included tax and service charge.

中国料理 舜天

ディナーメニュー 5:30pm～9:30pm (L.O.9:00pm)

舜天コース.....お一人様 Per Person ¥13,000

Shunten Course

彩り五目前菜

Authentic style assorted chinese appetizers

沖縄県産すっぽん滋補壺蒸しスープ

Homemade Okinawan soft shelled turtle soup

キューバ産ロブスターと帆立の一皿盛り

Wok fried Cuban lobster red yeast chili sauce and sautéed scallops

国産和牛のソテーXO フォアグラソース旬野菜添え

Sautéed wagyu beef with X.O. & foie gras sauce accompanied with seasonal vegetables

鮑とたらば蟹の翡翠炒飯 土鍋仕立て

Spinach fried rice topped with abalone and king crab served in clay pot

お楽しみデザート

Dessert

※上記すべて国産米使用。※表示料金には税金とサービス料が含まれております。

* We offer Japanese rice. * Prices are included tax and service charge.