

琉球盛夏美食晚餐

Midsummer Selection Special Dinner

ミッドサマーセレクション スペシャルディナー

沖縄のミネラル豊富な海で育てた車エビに
海の幸のあっさり紹興酒漬け

Marinated Okinawan prawn and seafoods with Shaoxing wine

花雕醉蝦

色とりどりのシェフお薦め蒸し点心
“ワゴンサービス”でどうぞ

Chef's recommended steamed dim sums

厨師長推薦蒸點心

県産近海魚に香り豊かなオイルを纏わせ
和のテイストを加えたコクと甘み溢れるガーリック本膳醤油ソース

Oven-baked Okinawan fish scallion and ginger flavor with garlic soy sauce

清蒸葱姜鮮魚

ウザテラス自家農園にて栽培した野菜のローストに
鹿児島黒牛の鎮江香酸スパイスソース

Beef steak with steamed own farm vegetables and curry flavored black vinegar sauce

咖喱香酸牛排

グリーン仕立ての卵豆腐にフカヒレ姿のせ
澄ましスープを注いで

Green soybeans and eggs tofu topped with shark's fin, served clear soup

水蛋魚翅清湯

シーフードチャーハン

Seafood fried rice

海鮮炒飯

南国の大地で育てた濃厚マンゴーを活かした特製マンゴプリンに
焼き菓子に揚げ菓子を添えて

Tropical mango pudding with baked and deep-fried sweets

點品

お一人様料金

Price : 1 person

¥9,900

〈お二人様以上のご利用とさせていただきます〉

〈Minimum order 2 Persons〉

CHINESE DINING

琉華菜苑

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

BFB-Ry:FMD (2022-0701)