

Busena Summer Selection
ブセナサマーセレクション

琉球盛夏美食晚餐

涼夏 冷菜盛り合わせ
Assorted Seasonal Cold Appetizers
涼夏錦繡小蝶

シェフお薦め蒸し点心
Chef's Recommended Dim Sums
厨師長推薦蒸點心

骨切り鰻のさっと湯引き 魚露ソース
Quick Boiled Conger Eel with Fish Sauce
魚露醬白灼鰻魚

黒毛和牛サーロインのオーブン焼き
中国ワインソースのみぞれ仕立て
Oven-roasted Japanese Black "Wagyu" Beef Sirloin
with Chinese Wine and Grated Daikon Radish Sauce
麗桂花陳酒汁焗和牛

碎けフカヒレにいろいろシーフードの餡かけ炒飯
Seafood Fried Rice with Shark's Fin Thick Sauce
福建散翅炒飯

自家製豆乳豆腐に
県産アーサと干し貝柱の特上澄ましスープを注いで
Homemade Soymilk Tofu served in Local Aosa Seaweed
and Dried Scallops Special Clear Soup
干貝游苔豆腐湯

正式杏仁豆腐に小菓子を添えて
Apricot Seed Jelly with Small Sweet
輝美點品

お一人様 ¥16,500

〈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

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

BFB-Ry:FMD20260710