

レイトサマーセクション
Late Summer Selection

夕陽美涼台乗涼晚餐

広東式冷菜盛り合わせ
Assorted Cold Appetizers Cantonese Style
広東式琉華冷菜

沖縄近海魚ミーバイ (ヤイトハタ)の
薬膳薄塩オイスターソース
Steamed Local Grouper with Medicinal Lightly Salt and Oyster Sauce
薬膳蠔油石斑魚

オマールエビのオリエンタルチリソース
Simmered Homard Lobster with Oriental Chili Sauce
XO醬乾焼西洋蝦

牛リブローズステーキ
チャイニーズチャップ 金木犀の香りを纏わせて
Beef Rib Loin Steak with Chinese Chap Sauce Osmanthus Flavor
蕃茄桂花醬煎牛背脊

つるつる卵豆腐に松茸
干し貝柱の特上澄ましスープを注いで
Eggs Tofu and Matsutake Mushroom Served in Dried Scallops Special Clear Soup
水蛋干貝松菌清湯

国産地鶏とジャスミンライスの香りを活かした
ピリ辛炒飯
Spicy Fried Jasmine Rice with Local Chicken Meat
鷄腿茉莉香米炒飯

手作り工芸茶
本日のデザートに小菓子を添えて
Handcrafted Tea, Today's Dessert Served with Small Sweets
工藝茶・是日輝美點品

お一人様 ¥17,000

〈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.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
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。