

平日ランチセット

Weekday Lunch Set

君悦沙律前菜

チャイナルーム前菜
Daily appetizer

厨师點心参盆

点心シェフおすすめの広東式飲茶三種盛り合わせ
Assorted dim sum (3 pieces)

下記から一品お選び下さい Choice of rice or noodles

紫菜鮮貝炒飯

小柱とあおさ海苔の炒飯
Young scallop and Aosa seaweed, fried rice

鶏湯麺

コラーゲンスープ鶏煮込みそば
Chicken collagen soup noodle

君悦杏仁豆腐

杏仁豆腐
Almond bean curd custard

精選特級銘茶

中国銘茶
Chinese tea

3,410

per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします
15% service charge will be added to the above tax-included price.

*炒飯には国産米を使用しております
*Domestic rice is used for fried rice

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください
To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

飲茶オールユーキャンテイスト “タッチオブハート”

CHINAROOM Winter Dim Sum "A Touch of Heart"

君悦沙律前菜

真鯛のチャイニーズサラダ
Sea bream salad

老北京片皮鴨

釜焼き北京ダック
Peking duck

师傅推荐料理

シェフのおすすめ6品
Chef's recommendation 6 kinds

自選精美飲茶

別紙メニューの21品よりお選びください
All you can taste, choose from our menu
and enjoy 21 variations of dim sum

君悦甜蜜蜜

イチゴ風味のタピオカ入りココナッツミルク
Coconut milk, strawberry tapioca

Weekday Adult 6,600 / Kids 3,300
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

飲茶オールユーキャンテイスト “タッチオブハート”

CHINAROOM Winter Dim Sum "A Touch of Heart"

君悦沙律前菜

真鯛のチャイニーズサラダ
Sea bream salad

老北京片皮鴨

釜焼き北京ダック
Peking duck

师傅推荐料理

シェフのおすすめ6品
Chef's recommendation 6 kinds

自選精美飲茶

別紙メニューの24品よりお選びください
All you can taste, choose from our menu
and enjoy 24 variations of dim sum

君悦甜蜜蜜

イチゴ風味のタピオカ入りココナッツミルク
Coconut milk, strawberry tapioca

Weekend Adult 8,800 / Kids 3,300
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.