



JW MARRIOTT

Hong Kong

シェフおすすめアラカルト

天籽蘭花燉響螺湯	石斛花と螺貝入り蒸しスープ Steamed Soup with Shell 石斛花…日本や中国などに自生する多年草 白や淡い桃色の花を咲かせ長寿や健康を祈る意味も込められています。	(1名様) ¥12,000
琵琶虎蝦窩巴	大海老の香り揚げ おこげ添え Fried Braised Shrimps with Crispy Rice	(1名様) 2,200
薑蔥汁元貝皇	帆立貝柱の煎り焼き 葱生姜ソース Roasted scallops with scallion and ginger sauce	(1名様) 3,300
芋溶醬方肉	豚バラ肉のピリ辛ピーナッツソース煮込み Braised Pork in Spicy Peanut Sauce	(1名様) 2,400
竹裡居賢	絹笠茸のほうれん草詰め蒸し お粥スープ仕立て Steamed Mushrooms Stuffed with Spinach	(1名様) 2,200
薑汁黃金焦糖燉蛋	クレームブリュレ 生姜風味 Creme Brulee Ginger Flavor	(1名様) 2,600

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。

If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

お持ち帰りはいたしかねます。

The food can not be ordered for takeaway.

料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

202509014