

RONG TING

榕 廷 百 匯

R E S T A U R A N T

先付 旬菜五品

APPETIZERS / 先付

味増碧玉筍 | 台湾タマチクの味噌和え |

Daylily Shoots with Miso

胡麻山蘇 | 山蘇のゴマ和え |

Nest Fern with Sesame Paste

南瓜佐起司白拌醬

| かぼちゃのチーズホワイトソース添え |

Pumpkin with Cheese Cream Sauce

海老秋葵芒果佐檸檬山葵醬

| エビ・オクラ・マンゴーのレモンワサビ添え |

Shrimp with Okra and Mango in Lemon Wasabi Sauce

酒蒸鮑魚

| アワビの酒蒸し |

Abalone Steamed with Sake

椀物

SOUP / 煮椀物

將軍産牛蒡濃湯 | ごぼうスープ |

Bisque with Jiangjun Burdock

造り

SEASONAL SEAFOOD / お造り

鰯魚塔塔佐鳳梨莎莎醬 / 海老芙蓉豆腐蒸

| プリのタルタル パイナップルサルサソース添え / えびの玉子豆腐蒸し |

Yellowtail Tartar with Pineapple Salsa Sauce OR Steamed Shrimps with Tofu

焼物

BAKED / 焼き物

帆立貝胡麻味噌焼 | ホタテのごまみそ焼き |

Hokkaido Scallop Grilled with Miso and Sesame Paste

醋物

COLD DISH WITH VINEGAR / 酢の物

蜜桃檸檬優格

| パイナップル・レモン・モクセイのシャーベット |

Lemon and Peach Flavored

強肴

MAIN COURSE / メイン

扁鱈西京焼 | タラ西京焼き | \$780
Miso Glazed Black Cod

櫻桃鴨朴葉焼 | チェリーダック朴葉焼き | \$900
Cherry Valley Duck Flavored with Magnolia Leaves

馬告小羔羊肋排 | ラムリブの和風山胡椒和え | \$1080
Lamb Chop with Mountain Peppes

和風石板牛肉焼 | リブアイ牛肉和風焼き | \$1080
Roasted Japanese Ribeye Steak

海陸寄世鍋 | 海陸寄せ鍋 | \$1080
Assorted Surf and Turf Hot Pot

餐點需加一成服務費

All prices are subject to 10% service charge
すべての食事料金には10%のサービス料がかかります。

食事

MEAL / ご飯

鯛魚出汁炊飯 | 鯛飯 |

Rice with Snapper and Broth

香物

PICKLED VEGETABLES / 香の物

手工漬物 | 漬物 |

Handmade Pickled Dishes

吸物

SOUP / 吸い物

黄金蜆汁 | しじみ汁 |

Asian Freshwater Clam Soup

甘味

DESSERT / 甘味

旬鮮果味 / 蜂蜜霜淇淋佐炭烤薩摩芋

| 季節のフルーツ / 焼き芋とはちみつソフトクリーム |

Seasonal fruit or
Honey-Flavored Soft Serve with Charcoal-Grilled Sweet Potato

先付 旬菜五品

APPETIZERS / 先付

黄金藜麥毛豆 | キヌアと枝豆の和え物 |

Quinoa with Edamame

山芋紫蘇梅漬 | 山芋の梅紫蘇漬け |

Potato with Pickled Perilla Plums

柚香味噌杏鮑菇 | エリンギの柚子味噌仕立て |

King Trumpet Mushrooms with Pomelo-Flavored Miso

蘆筍胡麻白和餡 | アスパラガスの胡麻白和え |

Asparagus with Sesame and Mashed Tofu Paste

山葵蓴菜素麵 | わさび風味 ジュンサイ素麵 |

Noodles with Wasabi and Watershield

椀物

SOUP / 煮椀物

飛龍頭・大根仕立 | 飛龍頭, 大根仕立て |

Fried Mashed Tofu Balls

造里

SEASONAL SEAFOOD / お造り

銀杏山薬掛蒸 | 銀杏の山かけ蒸し |

Chinese Yam Steamed with Ginkgo

焼物

BAKED / 焼き物

菌菇野蔬味噌焼 | キノコと野菜の味噌焼き |

Mushroom and Vegetables with Miso Paste

醋物

COLD DISH WITH VINEGAR / 酢の物

蜜桃檸檬優格

| パイナップル・レモン・モクセイのシャーベット |

Lemon and Peach Flavored

強肴

MAIN COURSE / メイン

精進鍋物 (燕麥奶/壽喜鍋)

\$780

| 精進鍋(オーツミルク/すき焼き) |

Hot Pot (Oat Milk/Sukiyaki Hot Pot)

食事

MEAL / ご飯

什錦穀豆越米飯 | 雑穀米 |

Koshihikari with Assorted Grains and Beans

香物

PICKLED VEGETABLES / 香の物

手工漬物 | 漬物 |

Handmade Pickled Dishes

甘味

DESSERT / 甘味

旬鮮果味 / 蜂蜜霜淇淋佐炭烤薩摩芋

| 季節のフルーツ / 焼き芋とはちみつソフトクリーム |

Seasonal fruit or

Honey-Flavored Soft Serve with Charcoal-Grilled Sweet Potato

兒童限定

KIDS ONLY / 子供のみ

兒童套餐 | お子様セット |

Kids' Meal

\$420

- 僅供12歲(小學)以下的小朋友享用
12歲(小学生)以下のお子様のみご提供しております。
Only for children under 12 years old (elementary school).

餐點需加一成服務費

All prices are subject to 10% service charge
すべての食事料金には10%のサービス料がかかります。