

— APPETIZERS / 前菜 —

Edamame - 枝豆

Green soya beans

Miso Soup - 味噌汁

Japanese mushroom, tofu and spring onion

キノコ、豆腐、ネギ

Tuna Tataki - マグロのタタキ

Seared tuna fillet, ponzu dressing, sesame oil

ポン酢とごま油

Egg net salad - 卵の網包みサラダ

Grilled prawns and chicken, sweet chili sauce, soy sprouts and mixed salad

焼きエビとチキン、スイート・チリソース

もやしとミックス・サラダ

— ENTREES / 前菜 —

Edamame - 毛豆

Fèves de soja - 毛豆

Soupe Miso - 味噌湯

Maitake, tofu et cébette

蘑菇及豆腐

Thon Tataki - 炙焼鮪魚生魚片

Mi- cuit de thon, sauce ponzu et huile de sésame

半熟吞拿鱼配芝麻油及柚子酱

Salade poulet crevettes - 鸡蛋沙拉

炒虾及鸡肉, 甜辣酱, 豆芽及混合沙拉

Crevettes et poulet sauté, sweet chili sauce,

pousse de soja et salade mixte

— SUSHI / お寿司 —

Sushi Royal - 寿司ロイヤル お勧めにぎり8貫
Chef's finest nigiri selection - 8 pieces

Take Sashimi - 竹 お勧め刺身12切れ
Chef's finest selection - 12 pieces

— MAKI 6 pieces —

Tekka Maki - 鉄火巻き
Tuna roll

Salmon Maki - サーモン巻き
Salmon roll

— SUSHI / 御寿司 —

Sushi Royal - 生魚片寿司精選—8片
Sélection de 8 pièces de nigiri

Take Sashimi - 竹—生魚片
Assortiment du Chef - 12 pièces
主厨精選生魚片刺身—12片

— MAKI 6 pièces —

Maki de Thon - 金槍魚卷

Maki de Saumon - 三文魚卷

ROLLS 8 pieces - 巻き寿司

Red Dragon Roll - レッドドラゴン・ロール

Shrimp tempura, ahi tuna, teriyaki sauce
エビの天ぷら、キハダマグロ、照り焼きソース

Bora Roll - ボラ・ロール

Mahi tempura, japanese mayonnaise, tobiko, tuna
マヒマヒの天ぷら、マヨネーズ
とびこ、マグロ

Volcano Roll - ボルケーノ・ロール

Spicy tuna, cucumber, sriracha mayonnaise, nuts
スパイシーツナ、キュウリ
スパイシーマヨネーズ、ナッツ

Alaska Roll - アラスカ・ロール

Salmon, cucumber, cream cheese
サーモン、キュウリ、クリームチーズ

St. Regis Roll - セントレジス・ロール

Shrimp tempura, cream cheese, cucumber,
bacon
エビの天ぷら、クリームチーズ
キュウリ、ベーコン

ROLLS 8 pieces - 寿司卷

Le Dragon rouge - 辣味吞拿鱼卷

Tempura de crevettes, thon rouge, sauce teriyaki
天妇罗虾，红吞拿鱼，照烧酱

Bora Roll - 波拉卷

Tempura de mahi, mayonnaise japonaise,
tobiko et thon rouge
天妇罗鲷鱼，日式蛋黄酱，鱼子酱，吞拿鱼

Le Volcan - 火山卷

Thon rouge épicé, concombre, mayonnaise
sriracha, cacahuètes
辣味吞拿鱼，黄瓜，辣味蛋黄酱，花生

L'Alaska - 阿拉斯加卷

Saumon, concombre, fromage frais
三文鱼，黄瓜，奶油奶酪

Le St. Regis - 瑞吉卷

Tempura de crevettes, fromage frais, concombre,
éclats de bacon
天妇罗虾，奶油奶酪，黄瓜及培根

— FROM THE TEPPANYAKI —

鉄板焼き

Your choice of main dish
from the Teppanyaki table.
Served with fried rice and mix vegetables.
下記よりメインをお選びください。
焼き飯と焼き野菜が付きます

Perfectly cooked sea scallops
帆立貝

US Black Angus beef tenderloin
USブラック・アンガス牛・テンドーロイン

Bam Boo Chicken
バンブー・チキン

St Regis lobster
セント・レジス ロブスター

— COTE TEPPANYAKI —

鉄板焼

*Votre plat principal
cuit minute sur la table du Teppanyaki.
Servi avec riz frit et assortiment de légumes.*
你选择的主食将以日式铁板的方式烹饪，配炒饭及
蔬菜。

Noix de St Jacques
扇贝

Filet de boeuf US Black Angus
安格里斯菲利牛排

Poulet Bam Boo
鸡肉

Langouste St Regis
瑞吉龙虾

— FROM THE WOK —

中華炒め

Vegetarian friendly noodles

ベジタリアン・ヌードル

Rice noodles sauted in the wok with fresh vegetables and asian mushroom
ライスヌードル、野菜とキノコ
(醤油、オイスターソース、ごま油)

Kung Pao Chicken – クンパオチキン

Deep fried chicken thigh, sautéed in the wok with peppers, leek and cashew nuts, dry pepper and Kung Pao juice
にんにく、生姜、ねぎ、
ピーマン、カシューナッツ
鶏モモ肉の唐揚げのクンパオソース

Sweet and sour pork – 酢豚

Pork loin, sauted in the wok with red and green peppers, onions, pineapple, cucumber and sweet and sour sauce
ピーマン、玉ねぎ、パイナップル
キュウリとポークロインの甘酢ソース

— COTE WOK —

炒鍋

Noodles vegetarian – 素食炒米线

Nouilles de riz sauté au wok avec légumes du jour et champignon asiatique
炒米线（蒜及姜）配时蔬及亚洲蘑菇（酱油，牡蛎酱及芝麻油）

Poulet Kung Pao – 宫保鸡丁

Cuisse de poulet coupé en morceaux, frit puis sauté au wok avec piment, poireau, noix de cajou, piment séché et sauce Kung Pao
鸡丁先炸后炒（大蒜，姜及葱），配辣椒，大葱，腰果，干辣椒及宫保酱

Porc aigre-doux – 糖醋猪里脊

Echines de porc sauté au wok avec poivron rouge et vert, oignons, ananas, concombre et sauce aigre-doux
猪里脊先炸后炒，配彩椒，洋葱，苹果，菠萝，黄瓜及糖醋酱

FROM THE WOK

中華炒め

Sichuan style prawns

四川風のエビ

Grilled prawns with red and green peppers,

Sichuan sauce

にんにく、生姜、

ピーマンと海老の四川ソース

Wok fried Lagoon fish

ラグーン・フィッシュの炒め物

Lagoon fish (marinated in Chinese white wine)

sautéed in the wok with green beans and pak choi

中国産白ワインで下味をした地魚

チンゲンサイ、生姜、ねぎと醤油

US Black Angus stir fried beef XO style

XO 醬 USブラック・アングス牛

Beef tenderloin sautéed in the wok with peppers ,

black mushrooms and XO sauce

にんにく、生姜、ねぎ、ピーマン、

きくらげとビーフテンダーロインのXO醬

COTE WOK

炒鍋

Sechuan crevettes – 川式炒虾

Crevettes sauté au wok avec poivrons rouge et

vert, sauce sechuan

炒虾配大蒜，姜，彩椒及川式酱汁

Poisson du Lagon au wok – 炒泻湖鱼

Poisson du lagon (mariné au vin blanc chinois),

sauté au wok avec haricot vert et pak choï

炒泻湖鱼（白酒腌制），配姜，葱及酱油

Sauté de boeuf US Black Angus XO style-

XO醬炒美国安格里斯牛肉

Filet de bœuf sauté au wok avec poivrons,

champignons noir, sauce XO

炒牛肉（蒜，姜及葱）配云南甜瓜，彩椒，

黑蘑菇及XO醬

— Combo menu —

コンボメニュー

- Sashimi, 9 pieces - 刺身 9切れ
- Nigiri, 8 pieces - にぎり 8貫
- Maki Roll on choice 8 pieces
巻き寿司 8個
- Dessert of your choice - デザート

— Menu Combo —

寿司套餐

- 9 pièces de sashimi - 9片刺身
- 8 pièces de nigiri - 8枚生魚片寿司
- 8 pièces de maki roll au choix
8枚寿司卷可选
- Dessert au choix - 甜点可选

— MEAL PLAN —

夕食付きプラン

Guests with meal plan may choose between the
Combo Menu or
"À la carte" (3 courses dinner).

夕食付プランのお客様はコンボ・メニューを
ご選択いただくか、通常メニューから3コー
ス（前菜・メイン・デザート各1品ずつ）を
お選び下さい。

— DEMI-PENSION —

半食宿

*Les clients en demi pension ont le choix entre le
Menu Combo ou la carte
(entrée, plat et dessert).*

含餐饮计划的顾客可以选择寿司套餐或者单独点单
（前菜，主菜和甜点）可选

— DESSERTS - デザート —

Chococo - ショココ

Chocolate tartelette stuffed with a 70% cocoa chocolate cream, coconut variation and coconut ice cream

カカオのサブレ、チョコレートのみース
ライト・ココナッツのみース、ココナッツと
プラリネのビスキュイ、ココナッツのゼリー
ココナッツ・アイスとココナッツ

New Style Citrus fruit Tart - 柑橘タルト

Yuzu cream served with citrus fruits supreme, crunchy biscuit and lemon sorbet

ゆずのクリーム、柑橘のスプリーム（オレンジ
グレープフルーツ、ライム）、柑橘のコンフィ
レモン・シャーベット

Ispahan - イスパアン

Shortcrust biscuit garnished with a litchi cream, rose jelly, fresh raspberries and rose ice cream

サブレ、ラズベリーとバラのゼリー、ライチの
クリーム、ラズベリー、ライチ、バラのアイス

Homemade ice cream and sorbet of your choice

手作りアイスクリームとシャーベット

1 scoop
2 scoops
3 scoops

— DESSERTS - 甜点 —

Chococo - 椰子巧克力

Tarte sablée au cacao, crémeux au chocolat 70%,
déclinaison autour de la noix de coco
et glace coco.

可可酥饼、70%巧克力奶油、巧克力慕斯、椰子及
杏仁饼干及椰子冰淇淋

Tarte aux agrumes renversée

翻转柑橘塔

Crémeux au yuzu accompagné de suprêmes
d'agrumes, opaline croquante et sorbet citron.

香橙奶油、柑橘类（橙子、柚子、绿柠檬）、柑橘
酱、松脆糖饼及柠檬冰糕

Ispahan - 粉红夹心马卡龙

Lune sablée surmontée d'une crème onctueuse
au litchi, gelée de rose, framboise fraîche, litchi
siroté et glace à la rose.

月亮酥饼、覆盆子玫瑰酱、荔枝奶油、新鲜覆盆
子、鲜花及玫瑰冰淇淋

Crème glacée et sorbet maison au choix

自制冰淇淋或冰沙三勺，可自主选择口味

1 boule
2 boules
3 boules