



▲素材を活かした上品な味、ワサビ醤油付き和牛ステーキ (Wagyu: \$43 <200g>)。



▲(上、左下写真) 最大110人まで収容可能な広い店内は、高級感とオリエンタルな雰囲気包まれている。

(右下写真) オーナーシェフのファイ・ワンさん。「お客様に喜んで頂ける広東・四川料理を自信を持って提供しています。ぜひ本場中国の味をご賞味ください」。(写真中の料理) ジェラルトン産ズワイガニ、塩漬卵黄身添え (Geraldton Snow Crab with Salted Egg York: 市場価格)。



▲料理と一緒に楽しみたいアルコール類には、世界各国のビールもあり、ワインは赤・白ともに数十種類のワインリストから選べる。

帝苑 グランドパレス クリスマス・年末年始営業スケジュール

2008年12月

20日(土) デイナーのみ
21日(日)
22日(月) ランチ & デイナー
24日(水)
25日(木) 定休日

26日(金) 定休日
27日(土) デイナーのみ
28日(日)
29日(月) ランチ & デイナー
31日(水)

2009年1月

1日(木) 定休日
2日(金) ランチ & デイナー
3日(土) デイナーのみ

※スケジュールは変更される場合があります。

Information and Photos courtesy of Grand Palace Restaurant & Reception

© THE PERTH EXPRESS