



薬膳 緑蔭

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

海鮮入り 四川風酸味と辛味のスープ

海鮮酸辣羹

豚肉の炒め シェフの特製甘辛ソース

酱爆白片肉

帆立貝柱、海老、イカの四川風唐辛子炒め

公保三鮮

麻婆豆腐丼

麻婆豆腐烩炒饭

マンゴープリンとシェフ特製小菓子

芒果布甸拼小菓子

¥7,900

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



デギュスタシオン

エンプレスルーム特製 薬膳前菜盛り合わせ

帝后宮薬膳拼盆

山海八種珍味入りの蒸しスープ 燕の巣添え

燕窩佛跳牆

フォアグラ入り北京ダック エンプレスルームスタイル

鵝肝北京烤鴨

鮑の姿煮込み オイスターソース

蠔皇原粒湯鮑

イセ海老の四川風唐辛子の炒め 炒飯とともに

宮保龍蝦伴炒飯

燕の巣を添えた抹茶のムースとシェフ特製小菓子

燕窩抹茶慕司拼小菓子

¥18,900

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料 13% と消費税を別途加算させていただきます。



薬膳 帝后宮

特製前菜盛り合わせ

帝后宮拼盒

蟹肉入りとろみスープ 燕の巣添え

红烧蟹肉官燕

牛肉の炒め 葱生姜風味

姜葱牛柳

鮑の煮込みとキノコ入り薄揚げ巾着包み

宝袋酿鲜菇鲍鱼

大海老入り パリパリ揚げ麺

XO 蝦皇焗生面

抹茶のムースとシェフ特製小菓子

抹茶慕司拼小菓子

¥15,800

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



薬膳 吉祥

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

薬膳人参入り衣苳茸と海鮮のどろみスープ

人参紅焼竹筴海鮮

牛肉の炒め 自家製 XO 醬ソース

XO 醬炒柳

白身魚の蒸し物 梅菜添え

梅菜蒸魚片

海老と野菜入り 炒めそば

蝦仁炒面錢

タピオカ入りクルミクリームとシェフ特製小菓子

核桃西米露拼小菓子

¥9,990

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



薬膳 瑪瑙

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

黒トリュフとなまこ入り 薬膳蒸しスープ

黒松露人参鶏翅海参

豚肉のソテー レモンガラスのソースで

薬膳煎猪扒

帆立貝柱と豆腐の蒸し物 中国黒豆ソース クコの実添え

杞子豉汁帶子

海鮮入り汁そば 薬膳人参添え

海鮮人参湯面

自家製杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

杏仁豆腐拼小菓子

¥11,900

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。