

前菜

餐前小菜



- | | | |
|----|------------------------------------|------------|
| 01 | 前菜盛り合わせ
特製四拼 | ¥4,500 |
| 02 | エンプレスルーム特製 季節の前菜盛り合わせ
帝后宮特製拼 | 一人前 ¥2,400 |
| 03 | 冷製野菜の前菜 Vegan対応メニュー
素菜冷拼 | ¥3,400 |
| 04 | くらげの醤油風味
海蜇 | ¥1,800 |
| 05 | 豚肉のロースト
脆皮焼肉 | ¥1,800 |
| 06 | ハチミツ風味の叉焼
明火叉焼 | ¥1,800 |
| 07 | 冷製蒸し鶏 葱油ソース
葱油淋滑鶏 | ¥1,600 |
| 08 | 紹興酒風味の蒸し鶏 葱生姜ソース
紹興酒醉鶏 | ¥1,600 |
| 09 | 豚肉の薄切り ガーリックソース
蒜泥白片肉 | ¥1,600 |
| 10 | 海老の山葵マヨネーズ和え
青芥茉炸蝦球 | ¥3,000 |
| 11 | 鮑とくらげの冷菜
伴海蜇鮑片 | ¥4,800 |
| 12 | 冷製 鮑の薄切り
生切鮑魚片 | ¥5,800 |

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。

スープ

湯/羹



- | | | |
|----|--|--------|
| 13 | 薬膳人参と鶏肉入りすましスープ
人参炖鸡汤 | ¥1,800 |
| 14 | 四川風酸味と辛味のスープ
四川酸辣羹 | ¥1,500 |
| 15 | 海鮮と豆腐の入ったとろみスープ
海鮮豆腐羹 | ¥1,500 |
| 16 | 豆腐と海苔の入ったすましスープ Vegan対応メニュー
紫菜豆腐素湯 | ¥980 |
| 17 | 山海八種珍味と金華火腿入り蒸しスープ
佛跳墙 | ¥4,500 |
| 18 | なまこ入り薬膳人参スープ
薬膳人参炖海参 | ¥3,200 |
| 19 | 蟹肉と衣笠茸入り 蟹卵の濃厚スープ
蟹皇扒蟹肉酿竹笙 | ¥4,200 |
| 20 | 蟹肉と干し椎茸入り 鮑となまこの煮込み
红烧一品海味煲 | ¥4,200 |
| 21 | 海鮮と衣笠茸のとろみスープ
海鮮竹笙羹 | ¥2,400 |
| 22 | 中国四大海味「魚肚」と蟹肉入り とろみスープ
八珍鱼翅羹 | ¥2,400 |

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。

山海珍味

山海珍味



- | | | |
|----|------------------------------|--------|
| 23 | 極上燕の巣入り特製上湯スープ
高湯炖官燕 | ¥4,200 |
| 24 | 極上燕の巣入り濃厚蟹卵のスープ
蟹皇蟹肉官燕 | ¥4,200 |
| 25 | 鮑の姿煮込み
蠔皇湯鮑 | ¥8,400 |
| 26 | 薄切り鮑のオイスターソース煮込み(6枝)
蠔油鮑甫 | ¥4,800 |
| 27 | 薄切り鮑のクリーム煮込み(6枝)
奶油鮑甫 | ¥4,800 |

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。

海産物

龍蝦 魚類



28

イセ海老

龍蝦

¥12,000

蜂蜜とガーリック風味

蜜蒜

葱生姜風味

姜葱

にんにく風味の蒸し物

金銀蒜蒸

XO醬炒め

XO醬炒

イセ海老入りお粥

生滾龍蝦粥

¥2,000(3切)
1切追加につき¥700

29

魚 (鱈・鯛)

魚類 (雪魚・鯛)

蒸し物醤油風味

清蒸

揚げ物醤油風味

油浸

揚げ物甘酢ソース

西湖糖醋

中国黒豆蒸し

豉汁醬蒸

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。

海老

鮮蝦類



- 30 海老の特製ブイヨン炒め
上湯蝦球 ¥3,600(6尾)
1尾追加につき¥650
- 31 海老の揚げ物 ライム風味
青檸蝦球
- 32 海老の揚げ物 マヨネーズソース
芝麻沙律炸蝦球
- 33 海老のチリソース
干燒蝦球
- 34 海老の甘酢炒め
糖醋蝦球

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。

海鮮

海鮮



35	帆立貝柱、海老、イカのXO醬炒め XO醬爆三鮮	¥3,500
36	帆立貝柱とアスパラガスの炒め 芦笋炒帶子	¥3,600
37	イカの揚げ物 山椒塩風味 椒塩鮮魷	¥2,400
38	イカの炒め 中国黒豆ソース 豉椒炒鮮魷	¥2,400
39	蟹肉入り卵焼き 芙蓉蟹	¥3,100
40	帆立貝柱と唐辛子の炒め 四川風 宮保帶子	¥3,600
41	帆立貝柱の炒め 中国黒豆ソース 豉汁炒帶子	¥3,600

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。

家禽

家禽類



- 42 鶏肉の揚げ物 甘酢ソース ¥2,600
菠萝炸鸡球
- 43 鶏肉の炒め 葱生姜風味 ¥2,600
姜葱炒鸡柳
- 44 鶏肉の唐揚げ(6個) ¥1,800
炸鸡球 1個追加につき¥350
- 45 鶏肉の炒め 中国黒豆ソース ¥2,800
豉汁炒鸡球
- 46 鶏肉の揚げ物 海老ミソ風味(6個) ¥2,100
蝦醬炸鸡球 1個追加につき¥400
- 47 鶏肉とキノコ、赤ナツメのオイスターソース煮込み ¥3,000
鲜菇紅棗雞
- 48 フォアグラのソテー 珈琲ソース ¥2,600
珈琲煎鵝肝
- 49 北京ダック エンプレスルームスタイル (半羽) 6~8枚 ¥8,800
北京烤鴨 (半只、一只) (1羽) 12~16枚 ¥16,000

北京ダックのお肉をお好きな調理方法で
お楽しみ頂けます

(任選北京鴨一道烹調法)

¥2,100

鴨肉の炒め 葱生姜風味

姜葱爆鴨件

鴨肉ともやしの炒め

鴨絲銀芽

鴨ミンチ肉の炒め レタス包み

生菜片鴨卷

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。

上記料金のサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

牛肉・豚肉

牛肉/豚肉



50	牛肉の炒め シェフの特製ソース 鐘仔煎牛肉	¥4,700
51	牛肉の黒胡椒炒め 蒜片黒胡椒炒牛肉	¥4,700
52	牛肉の揚げ物 山椒塩風味 椒塩牛仔粒	¥4,800
53	牛肉のXO醬炒め XO醬炒牛柳	¥4,700
54	牛肉の中国黒豆ソース炒め 豉椒炒牛肉	¥4,700
55	牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒炒和牛絲	¥3,800
56	牛肉の味噌炒め(クレープ包み、またはレタス包み 1枚) 金醬牛絲	¥1,000
57	豚スペアリブの揚げ物 シャンパンソース(1本) 香檳汁排骨支	¥1,600
58	豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース(1本) 杏香咖啡骨	¥1,600
59	酥豚 菠蘿古老肉	¥2,800

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。
上記料金のサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

野菜・豆腐・キノコ

蔬菜・豆腐・鮮菇



- | | | |
|----|---------------------------------|--------------------|
| 60 | 揚げ豆腐の濃厚蟹卵ソース煮込み
蟹皇蟹肉扒豆腐 | ¥2,900 |
| 61 | 揚げ豆腐と干し貝柱 野菜の煮込み
干貝扒豆腐 | ¥2,900 |
| 62 | 揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味
红烧冬菇豆腐 | Vegan対応メニュー ¥2,800 |
| 63 | マーボー豆腐
麻婆豆腐 | ¥2,100 |
| 64 | 海鮮と揚げ豆腐のオイスターソース煮込み
海鮮豆腐 | ¥2,800 |
| 65 | 揚げ豆腐の煮込み 芙蓉仕立ての蟹肉あんかけ
百花蟹肉豆腐 | ¥2,800 |
| 66 | 彩り野菜と春雨のオイスターソース煮込み
羅漢素菜 | ¥2,600 |
| 67 | 彩り野菜の炒め
清炒素菜 | Vegan対応メニュー ¥2,200 |
| 68 | 彩り野菜の炒め にんにく風味
蒜茸炒时菜 | Vegan対応メニュー ¥2,400 |
| 69 | 彩り野菜の炒め オイスターソース
蠔油时菜 | ¥2,400 |

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。

麵飯類

麵・飯



- | | | |
|----|---------------------------------|------------|
| 70 | 鮑入り平打ち玉子麵の煮込み
鮑魚伊府面 | 一人前 ¥3,200 |
| 71 | あんかけ焼きそば(海鮮、または五目)
煎生面 | 一人前 ¥980 |
| 72 | スープそば(海鮮、五目、またはワンタン)
湯面 | 一人前 ¥980 |
| 73 | 又焼の細切りともやし入り炒めそば
家郷干炒面钱 | 一人前 1,100 |
| 74 | 牛肉入り中国きめん炒め
嫩牛肉乾河粉 | 一人前 ¥1,200 |
| 75 | 中国きめん炒め 牛肉と卵のあんかけ
滑蛋牛肉炒河粉 | 一人前 ¥1,200 |
| 76 | 蟹肉入り炒飯
蟹肉炒飯 | 一人前 ¥1,200 |
| 77 | あんかけ炒飯
福建炒飯 | 一人前 ¥1,200 |
| 78 | 楊州風炒飯(五目炒飯)
楊州炒飯 | 一人前 ¥1,100 |
| 79 | 野菜炒飯 Vegan対応メニュー
素菜炒飯 | 一人前 ¥980 |
| 80 | 干し貝柱入り中国粥
瑶柱粥 | 一人前 ¥980 |

食料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。

点心

点心



81	海老蒸し餃子 蝦餃	3個入り ¥800
82	豚肉と海老入りシュウマイ 焼売	3個入り ¥800
83	小龍包 小籠包	3個入り ¥800
84	大根餅 萝卜糕	3個入り ¥800
85	春巻 春卷	3個入り ¥800
86	海老すり身のトースト揚げ 蝦吐司	3個入り ¥800
87	焼き餃子 鍋貼	3個入り ¥800
88	蟹爪の揚げ物 蟹爪	1個 ¥800

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。

デザート

甜品



- | | | |
|----|-----------------------------|------------|
| 89 | 極上燕の巣とナツメ入り温製デザート
紅蓮炖官燕 | ¥ 3,200 |
| 90 | フレッシュフルーツ盛り合わせ
鮮果盒 | 一人前 ¥1,280 |
| 91 | フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
鮮果豆腐 | ¥1,260 |
| 92 | マンゴープリン
芒果布丁 | ¥1,500 |
| 93 | タピオカ入りココナッツミルク
椰汁西米露 | ¥1,500 |
| 94 | 揚げ胡麻団子(3個)
芝麻球 | ¥900 |
| 95 | コーヒー風味のカスタード饅頭(3個)
咖啡流沙包 | ¥900 |

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。