

# 前菜

## 餐前小菜



- |    |                                    |            |
|----|------------------------------------|------------|
| 01 | 前菜盛り合わせ<br>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<br>帝后宮特製拼    | 一人前 ¥2,400 |
| 03 | 冷製野菜の前菜 <b>Vegan対応メニュー</b><br>素菜冷拼 | ¥3,400     |
| 04 | くらげの醤油風味<br>海蜇                     | ¥1,800     |
| 05 | 豚肉のロースト<br>脆皮焼肉                    | ¥1,800     |
| 06 | ハチミツ風味の叉焼<br>明火叉焼                  | ¥1,800     |
| 07 | 冷製蒸し鶏 葱油ソース<br>葱油淋滑鶏               | ¥1,600     |
| 08 | 紹興酒風味の蒸し鶏 葱生姜ソース<br>紹興酒醉鶏          | ¥1,600     |
| 09 | 豚肉の薄切り ガーリックソース<br>蒜泥白片肉           | ¥1,600     |
| 10 | 海老の山葵マヨネーズ和え<br>青芥茉炸蝦球             | ¥3,000     |
| 11 | 鮑とくらげの冷菜<br>伴海蜇鮑片                  | ¥4,800     |
| 12 | 冷製 鮑の薄切り<br>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<br>人参炖鸡汤                     | ¥1,800 |
| 14 | 四川風酸味と辛味のスープ<br>四川酸辣羹                        | ¥1,500 |
| 15 | 海鮮と豆腐の入ったとろみスープ<br>海鮮豆腐羹                     | ¥1,500 |
| 16 | 豆腐と海苔の入ったすましスープ <b>Vegan対応メニュー</b><br>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<br>佛跳墙                    | ¥4,500 |
| 18 | なまこ入り薬膳人参スープ<br>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<br>蟹皇扒蟹肉酿什笠                | ¥4,200 |
| 20 | 蟹肉と干し椎茸入り 鮑となまこの煮込み<br>红烧一品海味煲               | ¥4,200 |
| 21 | 海鮮と衣笠茸のとろみスープ<br>海鮮什笠羹                       | ¥2,400 |
| 22 | 中国四大海味「魚肚」と蟹肉入り とろみスープ<br>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<br>高湯炖官燕      | ¥4,200 |
| 24 | 極上燕の巣入り濃厚蟹卵のスープ<br>蟹皇蟹肉官燕    | ¥4,200 |
| 25 | 鮑の姿煮込み<br>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)<br>蠔油鮑甫 | ¥4,800 |
| 27 | 薄切り鮑のクリーム煮込み(6枝)<br>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

生菜片鴨菘

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<br>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<br>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<br>红烧冬菇豆腐   | Vegan対応メニュー ¥2,800 |
| 63 | マーボー豆腐<br>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<br>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<br>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<br>羅漢素菜     | ¥2,600             |
| 67 | 彩り野菜の炒め<br>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<br>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<br>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<br>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)<br>煎生面       | 一人前 ¥980   |
| 72 | スープそば(海鮮、五目、またはワンタン)<br>湯面      | 一人前 ¥980   |
| 73 | 又焼の細切りともやし入り炒めそば<br>家郷干炒面銭      | 一人前 1,100  |
| 74 | 牛肉入り中国きめん炒め<br>燻牛肉乾河粉           | 一人前 ¥1,200 |
| 75 | 中国きめん炒め 牛肉と卵のあんかけ<br>滑蛋牛肉炒河粉    | 一人前 ¥1,200 |
| 76 | 蟹肉入り炒飯<br>蟹肉炒飯                  | 一人前 ¥1,200 |
| 77 | あんかけ炒飯<br>福建炒飯                  | 一人前 ¥1,200 |
| 78 | 楊州風炒飯(五目炒飯)<br>楊州炒飯             | 一人前 ¥1,100 |
| 79 | 野菜炒飯 <b>Vegan対応メニュー</b><br>素菜炒飯 | 一人前 ¥980   |
| 80 | 干し貝柱入り中国粥<br>瑶柱粥                | 一人前 ¥980   |

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。

# 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<br>紅蓮炖官燕  | ¥ 3,200    |
| 90 | フレッシュフルーツ盛り合わせ<br>鮮果盒       | 一人前 ¥1,280 |
| 91 | フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐<br>鮮果豆腐     | ¥1,260     |
| 92 | マンゴープリン<br>芒果布丁             | ¥1,500     |
| 93 | タピオカ入りココナッツミルク<br>椰汁西米露     | ¥1,500     |
| 94 | 揚げ胡麻団子(3個)<br>芝麻球           | ¥900       |
| 95 | コーヒー風味のカスタード饅頭(3個)<br>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。