

コース料理のご案内

2020年12月

リョクレン
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

薬膳人参と鶏肉、糯米団子入り薬膳蒸しスープ
豚スペアリブの揚げ物 コーヒーと当帰のソース
帆立貝柱の炒め物 银杏添え
牛肉入りあんかけ焼そば 黒豆ソース風味
マンゴープリンとシェフ特製小菓子

¥8,000

(¥9,944)

キッショウ
「吉祥」

特製前菜盛り合わせ

極上燕の巣と蟹肉入りとろみスープ
豆腐と帆立貝柱の蒸し物 黒豆ソース
牛フィレ肉の炒め 自家製バーベキューソース
松茸とクコの実入り 海鮮炒飯
桂花風味の杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

¥11,000

(¥13,673)

メノウ
「瑪瑙」

特製前菜盛り合わせ

薬膳人参と鮑、赤ナツメ入り薬膳蒸しスープ
牛肉の炒め 自家製XO醤風味
鮑と彩り野菜の炒め物
水餃子入り特製汁そば 白髪葱添え
温かい杏仁茶とシェフ特製小菓子

¥14,500

(¥18,024)

テイゴクウ
「帝后宮」

エンプレスルーム特製 前菜盛り合わせ

山海八種珍味入り蒸しスープ
イセ海老の揚げ物 山葵マヨネーズ風味
和牛の黒胡椒炒め にんにく風味
海鮮入り五穀米のお粥 鮑添え
極上燕の巣入り杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

¥18,500

(¥22,996)

* () 内料金は税金とサービス料13%を含みます。

* 天候や仕入れの状況により料理内容が予告なく変更になる場合がございます。

中国料理「エンプレスルーム」
ご予約のお問合せ (06) - 6646 - 5129