

コース料理のご案内

2021年4月 5月

リョクレン
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

ナメコと衣笠茸、蟹肉入り煮込みスープ

クリスピーポークの黒酢風味

白身魚の蒸し物 ライスペーパー包み クリームソース

海鮮炒飯 卵のあんかけ

杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

¥9,950

キッショウ
「吉祥」

特製前菜盛り合わせ

貝と鶏肉入り薬膳蒸しスープ

鯛の蒸し物葱油風味

牛バラ肉のオイスターソース煮込み

蟹肉とレタス入り炒飯

マンゴープリンとシェフ特製小菓子

¥13,700

メノウ
「瑪瑙」

特製前菜盛り合わせ

燕の巣と蟹肉入りとろみスープ

海老の揚げ物 明太子マヨネーズソース

牛フィレ肉と彩り野菜の炒め オイスターソース風味

海鮮おこげ

抹茶ムースとシェフ特製小菓子

¥18,100

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

北京ダックとフォアグラのクレープ包み

イセ海老の揚げ物 金紗風味

海老風味のスープそば 牛ロース添え

ライチプリンとシェフ特製小菓子

¥23,000

* 記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

* 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