

コース料理のご案内

2021年6月 7月

リョクレン
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

衣笠茸と海鮮のとろみスープ

牛肉の炒め 自家製XO醬風味

白身魚と季節野菜の炒め物 クコの実添え

海鮮入り冷麺 特製胡麻ソース

タピオカ入り南瓜クリーム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

鮑と冬瓜入り 薬膳蒸しスープ

豚スペアリブの揚げ物 赤ワインソース

帆立貝柱の炒め百合根と蓮根添え

ジャコと松の実入り炒飯

亀ゼリー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

牛フィレの炒め 赤ワインソース

鮑とナマコ、自家製豆腐の煮込み

海鮮入りイーファー麵の煮込み

桂花風味のゼリー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

和牛フィレ肉の炒め物 赤ワインソース

イセ海老入りイーファー麵の煮込み

自家製XO醬風味

燕の巣入り杏仁豆腐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