

# ランチメニューのご案内

2021年6月7日

## 「デライトランチ」

日替わり特製スープ

蒸点心5種盛り合わせ

6種類から選べるおかず

(例：海老チリ・酢豚・麻婆豆腐など6種類)

選べる麺類・ご飯類

(例：五目炒飯・お粥・汁ソバなど6種類)

**\*平日限定メニューとなります**

¥4,200

## 「宮廷ランチ」

特製前菜盛り合わせ

蟹肉入りコーンスープ

蒸点心3種盛り合わせ

海老とイカ、彩り野菜のあっさり炒め

黒酢風味の酢豚

叉焼入り香港風焼きそば

日替わりデザート

¥5,300

## 「飲茶テーブルオーダーバイキング」

料理は全て、注文を受けてから作り出すテーブルオーダー式。

定番の蝦蒸し餃子、小籠包、焼売をはじめ、本場中国一級点心師がその日仕込んださまざまな熱々点心や中国デザートをお楽しみいただけます。

### 【平日料金】

※前菜・日替わりスープ付

大人 ¥5,400

小人 ¥2,700  
(4歳 - 12歳)

### 【休日料金】

※前菜・日替わりスープ付

大人 ¥6,000

小人 ¥3,000  
(4歳 - 12歳)

\* 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。

\* 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。

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