

コース料理のご案内

2021年 10月～12月

リョクレン
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

海鮮と法連草入りとろみスープ

帆立貝柱、海老、イカの炒め物

豚バラ肉の煮込み 梅菜添え

海鮮と野菜入りビーフン煮込み

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

鮑と白木耳、赤棗入り 薬膳蒸しスープ

フォアグラのソテー コーヒーソース
フルーツ添え

季節魚の強火蒸し 香味醤油風味

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

燕の巣と法連草入りとろみスープ

牛フィレ肉の炒めXO醤風味

太刀魚の蒸し物 薬膳上湯ソース

鶏肉と赤棗、松茸入り蒸し御飯

燕の巣入り杏仁豆腐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

イセ海老とマカダミアナッツの炒め物

鮑と干し貝柱入りお粥

燕の巣入り南瓜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