

# コースメニューのご案内

2022年4月・5月

リョクレン  
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

冬瓜とナマコ、鶏肉入り薬膳蒸しスープ  
海鮮三種のチリソース 揚げ饅頭添え  
季節魚の強火蒸し 生姜風味 クコの実添え  
咸鱼（ハムユイ）と鶏肉入り炒飯  
マンゴープリンとシェフ特製小菓子

¥9,950

キッショウ  
「吉祥」

季節前菜盛り合わせ

鮑とナマコ、海鮮入りとろみスープ  
自家製豆腐の蟹肉あんかけ 虫草花添え  
豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース  
海鮮入り炒めうどん XO醤風味  
フルーツ入り杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

¥13,700

メノウ  
「瑪瑙」

季節前菜盛り合わせ

蟹肉と極上燕の巣の煮込み  
牛フィレ肉の炒め シェフの特製ソース  
鮑、ナマコ、椎茸の土鍋煮込み  
有頭海老入り 薬膳汁そば  
キャラメルプリンとシェフ特製小菓子

¥17,900

テイゴクウ  
「帝后宮」

前菜盛り合わせ

山海八種珍味とツバメの巣入り壺蒸しスープ  
北京ダック海老の揚げ物 山葵マヨネーズ風味  
鮑とキノコのオイスターソース煮込み  
イセ海老入り炒飯 クリームチーズソース  
燕の巣入りフルーツゼリー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