

# ランチメニューのご案内

2022年4月・5月

## 「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

海鮮とエノキ入りとろみスープ

黒酢風味の酢豚

自家製豆腐の煮込み きのこあんかけ

鶏肉入り炒めうどん 黒胡椒風味

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。

定番の海老蒸し餃子、小籠包、焼売をはじめ、本場中国一級点心師おすすめの  
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