

コースメニューのご案内

2022年6月・7月

リョクレン
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

蟹肉と海鮮入りとろみスープ 季節野菜風味
クリスピーポークリブ 自家製バーベキューソース
季節魚の強火蒸し 木耳添え
牛肉入り炒飯 卵あんかけ
マンゴー入り亀ゼリー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

鮑と鶏肉、赤ナツメ入り薬膳蒸しスープ
海老と帆立貝柱、季節野菜の炒め
牛フィレ肉の炒め 沙茶醬ソース
海鮮入りイーファー麵の煮込み
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」

特製前菜盛り合わせ

蟹肉と極上燕の巣の煮込み
鮑とキノコの中着包み
豚スペアリブの揚げ物 桂花風味のシャンパンソース
海老と干し貝柱入り炒飯 蓮の葉包み
マンゴープリンとシェフ特製小菓子

¥17,900

テイゴクウ
「帝后宮」

特製前菜盛り合わせ

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
まるごと鮑のクリーム煮込み キノコ添え
イセ海老入りイーファー麵の煮込み XO醬風味
燕の巣添えアイスクリーム タピオカマンゴーソース
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