

団欒 **Danran**

特製前菜盛り合わせ **Empress Room Treasures Platter**



蟹肉入り濃厚蟹卵スープ 燕の巣添え Braised Bird's Nest with Crabmeat and Crab Roe

豆腐とホタテの蒸し物 黒豆ソース添え Steamed Bean Curd and Scallops with Black Bean Sauce LOCAL O O O

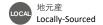
牛フィレ肉 バーベキューソース風味 Sautéed Beef Fillet with BBQ Sauce



松茸と海鮮入り炒飯杞子の実添え Fried Rice with Matsutake and Seafood with Wolfberry

桂花風味の杏仁豆腐とシェフ特製小菓子 Guihua-Flavored Almond Jelly and Chef's Special Homemade Dessert

¥12,800











グルテンフリー







富貴 Fuki

特製前菜盛り合わせ Empress Room Treasures Platter



山海八種珍味入りの蒸しスープ 燕の巣添え Buddha Jumps Over the Wall with Bird's Nest

> 牛フィレ肉の炒めXO醬風味 Sautéed Beef Fillet with XO Sauce

鮑と季節野菜の炒め Wok-Fried Abalone and Seasonal Vegetables

温製杏仁茶とシェフ特製小菓子 Hot Almond Tea and Chef's Special Homemade Dessert

¥16,800







ベジタリアン Vegetarian



ビーガン Vegan



グルテンフリー Gluten-Free



) ナッツフリ[.] Nut-Free





宮廷ランチ **Kyutei Lunch**

特製前菜盛り合わせ **Empress Room Treasures Platter**



LOCAL CO

蟹肉と海鮮入りカボチャクリームスープ Braised Pumpkin Cream with Diced Seafood and Crab Meat



点心盛り合わせ **Dim Sum Combination**





白身魚の揚げ物 チリソース Deep-Fried Fish Fillet with Chili Sauce





シンガポールビーフン炒め Stir-Fried Rice Noodles Singapore Style



デザート Dessert

¥5,300







Vegetarian





グルテンフリー







平日限定デライトランチ

Delight Lunch (Weekday Only) (12/21~25日は提供しておりません Not Offered 12/21-25)

> 日替わり特製スープ Soup of the Day



蒸し点心5種盛り合わせ

5 kinds of Steamed Dim Sum

Your Choice of 1 Main Dish

海老のチリソース Fried Prawns with Chili Sauce



CA) 🔷 🚫 🔞

麻婆豆腐 Ma-Po Bean Curd



牛肉とピーマンの細切り炒め 🗖 🔘 🕲 Sautéed Shredded Beef with Green Bell Peppers

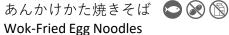
鶏肉の葱生姜炒め Stir-Fried Chicken with Spring Onion and Ginger

酢豚 Sweet and Sour Pork



Your Choice of 1 Rice/Noodles

担々麺 **Dandan Noodles**



五目汁そば

Soup Noodles

五目炒飯 Yang Chow Style Fried Rice

あんかけ炒飯 Fujian Style Fried Rice

LOCAL 🕞 🚫 🐚 干し貝柱入り中国粥 Rice Porridge with Dried Scallops

¥4,200





Seafood





グルテンフリ-Gluten-Free



