



燦々

SanSan

12/21~12/31

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



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



鴨肉のロースト プラムソース

Roasted Duck with Plum Sauce



松茸と海鮮入り炒飯 杞子の実添え

Fried Rice with Matsutake and Seafood with Wolfberry



チョコレートエッグタルト

Chocolate Egg Tart



¥14,800



地元産
Locally-Sourced



シーフード
Seafood



ベジタリアン
Vegetarian



ビーガン
Vegan



グルテンフリー
Gluten-Free



ナッツフリー
Nut-Free



デイリーフリー
Daily-Free

食材などの都合により変更となる場合がございます。当社でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
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。
The menu may change without prior notice. We use domestic rice.
Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.
Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.



帝后宮

EmpressRoom

12/21~12/31

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



蟹肉みそ入り 極上の燕の巣の煮込みスープ
Braised Superior Bird's Nest Soup with Crab Meat Miso



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



イセ海老の揚げ物 山葵マヨネーズ風味
Deep-Fried Lobster with Wasabi Mayonnaise



ワンタン麺 白髪葱添え
Wonton Soup Noodles with White Onion



杏仁豆腐とチョコレートエッグタルト
Jelly Almond and Chocolate Egg Tart

LOCAL

¥18,800



地元産
Locally-Sourced



シーフード
Seafood



ベジタリアン
Vegetarian



ビーガン
Vegan



グルテンフリー
Gluten-Free



ナッツフリー
Nut-Free



デイリーフリー
Daily-Free

食材などの都合により変更となる場合がございます。当社でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

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。

The menu may change without prior notice. We use domestic rice.

Please notify us in advance if you have any allergy to specific food items such as gluten or lactose.

Prices are inclusive of 13% service charge and 10% consumption tax.