



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



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



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.



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



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



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



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.