



燦々
SanSan

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



海鮮と蟹卵入り燕の巣のスープ
Bird's Nest Soup with Seafood and Crab Roe



まるごと鮑とキノコの中着包み
Braised Whole Abalone with Mushrooms in Bean Curd Pouch



豚スペアリーブの揚げ物 コーヒーソース
Deep-Fried Pork Spare Ribs with Coffee Sauce



海鮮入りあんかけ焼きそば さくさく玉子添え
Fried Noodles with Seafood with Egg Floss



パパイヤと白木耳入り温製シロップとシェフ特製小菓子
Worm Syrup with Papaya and White Fungus, Chef's Special Homemade Dessert



¥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



デフリー
Dairy-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 Empress Room

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 and Bird's Nest



牛フィレ肉の炒め キノコ添え
Wok-Fried Beef Fillet and Mushrooms



季節魚の蒸し物 薬膳ソース 虫草花添え
Steamed Seasonal Fish with Herbal Sauce and Cordyceps Flower



イセ海老入りあんかけ焼きそば XO醤風味
Fried Noodles with Lobster, XO Flavor



桂花風味ゼリーとシェフ特製小菓子
Osmanthus Jelly and Chef's Special Homemade Dessert



¥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
Dairy-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.



新年を祝うコース New Year Course

鯛の刺身入り 特製前菜盛り合わせ
Empress Room Treasures Platter with Sea Bream



山海八種珍味入り蒸しスープ 燕の巣添え
Buddha Jumps Over The Wall and Bird's Nest Soup



牛フィレ肉の炒め XO 醤ソース 煮しめ添え
Wok-Fried Beef Fillet with XO Flavor and Stewed Vegetables



鮑と金時人参のオイスターソース煮込み
Braised Abalone and Kintoki Carrot in Oyster sauce



イセ海老ともち米、黒豆の蒸籠蒸し ニンニク風味
Steamed Lobster, Glutinous Rice Black Beans Garlic Flavor



燕の巣添え 杏仁豆腐とシェフ特製小菓子
Almond Jelly with Bird's Nest, Chef's Special Homemade Dessert



¥23,000



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
Dairy-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.