

### 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巾着包み

Braised Whole Abalone with Mushrooms in Bean Curd Pouch



豚スペアリブの揚げ物 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







ベジタリアン Vegetarian



ビーガン (



y- 6

ナッツフリ Nut-Free





### 帝后宮 Empress Room

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





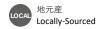
> 牛フィレ肉の炒め キノコ添え Wok-Fried Beef Fillet and Mushrooms

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







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





#### 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

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







ベジタリアン Vegetarian



ビーガン Vegan



グルテンフリー Gluten-Free



