

団欒 Danran

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



燕の巣と海鮮入りスープ Bird's Nest with Seafood Soup



季節魚の蒸し物 生姜風味 杞子添え Steamed Seasonal Fish with Ginger and Wolfberry



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



¥12,800







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





富貴 Fuki

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



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

中国きしめん炒め 海鮮入り卵あんかけ Fried Flat Rice Noodles with Seafood and Egg Gravy

桂花風味ゼリーとシェフ特製小菓子 Osmanthus Jelly 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





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

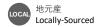
牛フィレ肉の炒め XO醤ソース 煮しめ添え Wok-Fried Beef Fillet with XO Flavor and Stewed Vegetables LOCAL O (S)

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







Vegetarian





グルテンフリ-Gluten-Free



Nut-Free

