

団欒 Danran

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



黒トリュフ入り鶏肉となまこ薬膳蒸しスープ Double Boiled Chicken and Sea Cucumber Herb Soup with Black Truffle

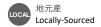
> 鯛の蒸し物 自家製桜醤油ソース Steamed Sea Bream with Homemade Sakura Soy Sauce

鴨肉のロースト プラムソース 春野菜添え Roasted Duck with Plum Sauce and Spring Greens

> 牛肉入り中国きしめん炒め Stir-Fried Flat Rice Noodles with Beef

杏仁豆腐イチゴ添えとシェフ特製小菓子 Strawberry Almond Jelly and 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**



極上燕の巣と蟹肉入り上湯スープ Superior Soup Braised Bird's Nest with Crab Meat



鯛の醤油煮込み 赤棗と明日葉添え Sea Bream Braised, Red Dates and Angelica



牛フィレ肉と野菜の炒め物 XO醤風味 Stir-Fried Beef Fillet and Vegetables with XO Sauce LOCAL O O

> イセ海老入り 春雨の煮込み Braised Lobster and Vermicelli

極上燕の巣入りアボカドクリームとシェフ特製小菓子 Avocado Cream, Tapioca and Bird's Nest, Chef's Special Homemade Dessert

¥16,800











グルテンフリ-







春を彩るコース

Spring Course

特製前菜盛り合わせ

Empress Room Treasures Platter



燕の巣入り アスパラガスクリームのスープ

Creamed Asparagus and Bird's Nest Soup



桜鯛の強火蒸し生姜風味

Steamed Sakura Sea Bream with Ginger Flavor over High Heat



牛肉と野菜の炒め

Wok-Fried Beef and Vegetables



海鮮入り春雨の煮込み Braised Vermicelli with Seafood

イチゴ入り杏仁豆腐とシェフ特製小菓子 Almond Jelly with Strawberry, Chef's Special Homemade Dessert

¥13,800











グルテンフリー



