



団欒

Danran

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



海鮮と衣笠茸入り蟹卵スープ
Crab Roe Soup with Bamboo Pith and Seafood



鶏と野菜の炒め カシューナッツ添え
Pan-Fried Chicken with Vegetables and Cashew Nuts



鮑とキノコの巾着包み
Braised Abalone with Staffed Mushroom in Bean Curd Pouch



海鮮入りビーフン煮込み
Stir-Fried Rice Noodles with Seafood



マンゴープリンとシェフ特製小菓子
Mango Pudding 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



デフリーフリー
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。当店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



山海八種珍味と極上燕の巣のスープ
Superior Bird's Nest Soup with Buddha Jumps over the Wall



牛フィレ肉の揚げ物 山椒塩風味
Deep Fried Beef Tenderloin with Fine Salt and Pepper



鮑のオイスターソース煮込み
Braised Whole Abalone with Oyster Sauce



イセ海老のシンガポール風チリソース 揚げパン添え
Singapore Style Chili Lobster with Crispy Bun



燕の巣入り抹茶ムースとシェフ特製小菓子
Matcha Mousse and Bird's Nest, 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
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.