

翡翠 **Hisui Course**

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



LOCAL .

蟹肉入り海鮮とろみスープ Crab Meat and Seafood Soup



三種の海鮮と季節野菜のあっさり炒め Wok-Fried Seafood and Vegetables



牛肉の黒胡椒炒め Wok-Fried Beef with Black Pepper







海鮮入り香港焼きそば Hong Kong Style Fried 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

¥9,000











グルテンフリー Gluten-Free



Nut-Free



デイリーフリー Dairy-Free



団欒 Danran

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



白木耳と鶏の薬膳スープ 銀杏添え Herbal Soup with Chicken, White Fungus, Ginkgo Nut and Red Dates



クリスピーポークリブ 珈琲ソース Deep-Fried Pork Spare Ribs with Coffee Sauce

季節魚の蒸し物 特製醤油ソース Steamed Seasonal Fish with Special Sauce

蟹肉入り海鮮炒飯 Seafood Fried Rice with Crab Meat



桂花風味の杏仁豆腐とシェフ特製小菓子 Osmanthus 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



ナッツフリー Nut-Free



デイリーフリー Dairy-Free



富貴 Fuki

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



蟹肉と銀杏入り南瓜スープ 燕の巣添え Superior Pumpkin Soup with Braised Bird's Nest and Crab Meat

> イセ海老の香味蒸し にんにく風味 Steamed Lobster with Garlic Sauce

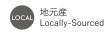


鮑入り玉子あんかけ炒飯 Fried Rice with Abalone, Gravy Egg Sauce

黒胡麻杏仁豆腐とシェフ特製小菓子 Black Sesame Almond Jelly and Chef's Special Homemade Dessert



¥16,800







ベジタリアン



) 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