

新年を祝うコース New Year Course

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



山海八種珍味入り蒸しスープ Buddha Jumps Over The Wall



牛フィレ肉の炒め 黒豆ソース 煮しめ添え Wok-Fried Beef Fillet with Black Bean Sauce and Stewed Vegetables



栗金団入りイセ海老の揚げ物 山葵マヨネーズ風味 Crispy Lobster with Chestnut Paste, Wasabi Mayonnaise Sauce



蟹肉入り炒飯のクリームあんかけ 鮑とキャビア添え Crab Meat Fried Rice with Cream Sauce, Abalone and Caviar



燕の巣添え杏仁豆腐とシェフ特製小菓子 Almond Jelly with Bird's Nest and Chef's Special Homemade Dessert



¥23,000

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.

翡翠 Hisui Course

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

LOCAL



衣笠草と海鮮の煮込みスープ Seafood Soup with Bamboo Pith



白身魚の蒸し物 生姜ソース Steamed Fish Fillet with Ginger Sauce



牛カルビの炒め XO醤ソース Wok-Fried Beef with XO Sauce



飛子入り海鮮炒飯 Seafood Fried Rice with Flying Fish Roe



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

LOCAL



¥9,000

LOCAL 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.

団欒 Danran

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



鶏肉、赤棗、筍、鮑入りの薬膳スープ
Braised Superior Stock with Chicken, Red Dates, Bamboo Shoot and Abalone



白身魚の蒸し物 生姜ソース 杞子の実添え
Steamed Fish Fillet Ginger Sauce and Wolfberry



豚スペアリブの揚げ物 桂花風味のシャンパンソース
Deep Fried Spare Rib with Osmanthus Champagne Sauce



有頭海老と蒲鉾入りあんかけ焼きそば
Wok-Fried Noodles with King Prawn and Fish Cake



温かい杏仁茶とシェフ特製小菓子
Warm Almond Tea and Chef's Special Homemade Dessert



¥ 12,800

LOCAL 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



蟹肉入り極上スープ 燕の巣添え Braised Crab Meat Soup with Bird's Nest



牛肉フィレ肉の炒め 牛蒡添え 黒胡椒ソース Wok-Fried Beef Fillet with Crispy Burdock Root, Black Pepper Sauce



鮑となまこのオイスターソース煮込み Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce



鶏肉、赤棗、黒豆入り御飯 Steamed Rice with Chicken, Red Dates and Black Beans



燕の巣と赤棗入り温製デザートとシェフ特製小菓子 Double-Boiled Bird's Nest with Red Dates and Chef's Special Homemade Dessert



¥16,800

LOCAL 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.