

宮廷ランチ Kyutei Lunch

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



蟹肉と豆腐入り海鮮とろみスープ
Braised Deluxe Seafood and Crab Meat Soup with Bean Curd



点心盛り合わせ
Assorted Dim Sum



牛肉のオイスターソース炒め
Wok-Fried Beef with Oyster Sauce



海鮮入りタイピーエン
Braised Vermicelli and Seafood Soup



デザート
Dessert

¥6,000



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



衣笠茸と蟹肉の煮込みスープ
Crab Meat Soup with Bamboo Pith



鯛の蒸し物 旬の野菜添え 醤油ソース
Steamed Sea Bream Fillet with Seasonal Vegetables, Soy Sauce



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



シンガポール風ビーフン
Stir-Fried Noodles Singapore Style



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



¥9,000



地元産

Locally-Sourced



シーフード

Seafood



ベジタリアン

Vegetarian



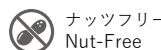
ビーガン

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.

団楽 Danran

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



鶏肉、赤棗、冬瓜、鮑入りの薬膳スープ
Braised Superior Stock with Chicken, Red Dates, Winter Melon and Abalone



鯛の蒸し物 醤油ソース 旬の野菜添え
Steamed Sea Bream with Soy Sauce and Seasonal Vegetables



牛フィレ肉の黒胡椒炒め
Wok-Fried Beef Fillet with Black Pepper



海鮮入りあんかけ焼きそば 杞子添え
Wok-Fried Seafood Noodles with Gravy Sauce



マンゴープリンとタピオカ入りココナッツミルク、シェフ特製小菓子
Mango Pudding with Tapioca Coconut Milk 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



デューリーフリー
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.

富貴 Fuki

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



山海八種珍味入りの蒸しスープ
Buddha Jumps over the Wall



イセ海老の揚げ物
フレッシュフルーツとハチミツ入りマヨネーズ風味ソース
Wok-Fried Lobster with Honey & Fresh Fruits Mayonnaise Sauce



牛肉のキノコ巻き バーベキューソース
Pan-Fried Beef Roll with Mushroom, BBQ Sauce



鮑、鶏肉、赤棗と中国サラミ入り御飯
Steamed Rice with Abalone, Chicken, Red Dates and Chinese Sausage



燕の巣入り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



¥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



デューリーフリー
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.