



エンプレスルーム特製冷麺

薬膳風味の自家製麺に、ロブスターや自家製叉焼、海鮮など贅沢な味わいを添えた特製冷麺。伝統的な薬膳の知識を取り入れた、深みのある味わいとともに、心と体にやさしく寄り添う一品。シェフこだわりの特製だれとともにご堪能ください。

厳選具材

ロブスターのボイル
帆立
海老
イカ
自家製叉焼
くらげの醤油風味
錦糸卵
椎茸
もやし
胡瓜
トマト
サラダ

追加具材

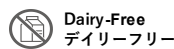
鮑の薬膳煮込み	¥3,200
蒸し鶏	¥1,800
鰻	¥3,200
かに爪のクリスピーフライ	¥1,000

麺のおかわり ¥600

特製だれ

醤油だれ
胡麻だれ

¥5,000 



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.