

翡翠 Hisui Course

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



蟹肉とえのき、衣笠茸入りスープ
Braised Crab Meat Soup with Bamboo Pith, Enoki Mushrooms and Chinese Mushrooms



海老とイカ、銀杏と本しめじの炒め
Wok-Fried Shrimps and Squid with Ginkgo Nuts and Hon-Shimeji Mushrooms



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



海老とじゃこ入りチャーハン
Fried Rice with Shrimps and Dried Baby Sardines



かぼちゃプリンとココナッツ団子
Pumpkin Pudding with Peach-Shaped Steamed Bun with Coconut Dumpling

¥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



鮑と鶏、紅棗入り薬膳蒸しスープ
Double-Boiled Abalone and Chicken Soup with Red Dates



鯛の蒸し物 香港風 銀杏添え
Hong Kong-Style Steamed Sea Bream with Ginkgo Nuts



豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース
Deep-Fried Pork Spareribs with Coffee Sauce



海鮮入りあんかけ焼きそば 杞子添え
Crispy Egg Noodles with Seafood Gravy and Wolfberries



栗のプリンと葛饅頭
Chestnut Pudding with Chilled Kudzu Dumpling with Sweet Bean Paste

¥ 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
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



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



牛フィレ肉の黒胡椒炒め 銀杏添え
Sautéed Beef Tenderloin with Black Pepper, Crispy Garlic and Ginkgo Nuts



イセエビの揚げ物 ライムソース
Deep-Fried Lobster with Lime Sauce



蟹肉と干し貝柱入りチャーハン レタス添え
Fried Rice with Crab Meat and Dried Scallops with Lettuce



ツバメの巣入り栗のプリンとココナッツ団子
Chestnut Pudding with Bird's Nest and Coconut Dumpling

¥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.