



薬膳 緑蔭

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

蟹肉と干し椎茸、鶏肉入りスープ 薬膳人参添え

人参冬菇鶏絲蟹肉

帆立貝柱と銀杏、シメジの炒め

松菇銀杏炒帶子

季節魚と山芋の醤油煮込み 赤なつめ添え

当帰香芋紅棗燜魚

海老入り 薬膳汁そば

薬膳鮮蝦湯面

亀ゼリーとシェフ特製小菓子

亀齡膏杏仁伴小菓子

¥8,000

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



薬膳 吉祥

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

蟹肉入り蟹卵の濃厚スープ 燕の巣添え

蟹肉蟹黄宮燕

帆立貝柱、海老、イカの自家製ソース蒸し

特式蒸三鮮

牛フィレの炒め 沙茶醬ソース

沙茶牛仔粒

海老入り炒飯 蓮の葉包みと蒸し点心三種

美点伴荷叶飯 蝦餃、焼売、小籠包

南瓜ムースとシェフ特製小菓子

南瓜慕司拼小菓子

¥11,000

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



秋の味覚コース

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

蟹肉と銀杏入りカボチャのスープ 燕の巣添え

南瓜銀杏燕窩羹

鶏肉と栗の煮込み 赤なつめ添え

紅粟栗子燜鷄

太刀魚ロール 自家製醤油蒸し

清蒸太刀魚卷

鮑と松茸入り 蒸しご飯

松茸鮑魚蒸御飯

イチジクのプリンとシェフ特製小菓子

煮花果布丁伴特製小菓子

¥14,500

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



薬膳 帝后宮

特製前菜盛り合わせ

帝后宮拼盆

山海八種珍味入りの蒸しスープ 燕の巣添え

燕窩佛跳牆

イセ海老の揚げ物 山葵マヨネーズ和え

鮮果芥末尤蝦

松茸と牛フィレ肉の黒胡椒炒め

松茸蒜片黒椒炒牛柳

鮑入り平打ち玉子麺の煮込み

鮑魚烩伊面

燕の巣を添えた杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

燕窩杏仁豆腐伴美点

¥18,500

*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。