

前菜

餐前小菜



- | | | |
|----|---------------------------------|------------|
| 01 | 前菜盛り合わせ
特製四拼 | ¥4,500 |
| 02 | エンプレスルーム特製 季節の前菜盛り合わせ
帝后宮特製拼 | 一人前 ¥2,400 |
| 03 | 冷製野菜の前菜
素菜冷拼 | ¥3,400 |
| 04 | くらげの醤油風味
海蜇 | ¥1,800 |
| 05 | 野菜を巻いた湯葉の燻製
素鰻巻 | ¥1,800 |
| 06 | ハチミツ風味の又焼
明炉又焼 | ¥1,800 |
| 07 | 冷製蒸し鶏 葱油ソース
葱油淋滑鶏 | ¥1,600 |
| 08 | 紹興酒風味の蒸し鶏 葱生姜ソース
紹興酒醉鶏 | ¥1,600 |
| 09 | 豚肉の薄切り ガーリックソース
蒜泥白片肉 | ¥1,600 |
| 10 | 海老の山葵マヨネーズ和え
青芥茉炸蝦球 | ¥3,000 |
| 11 | 鮑とくらげの冷菜
伴海蜇鮑片 | ¥4,800 |
| 12 | 冷製 鮑の薄切り
生切鮑魚片 | ¥5,800 |

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。

スープ

湯/羹



- | | | |
|----|--------------------------------|--------|
| 13 | 薬膳人参と鶏肉入りすましスープ
人参炖鸡汤 | ¥1,800 |
| 14 | 四川風酸味と辛味のスープ
四川酸辣羹 | ¥1,500 |
| 15 | 海鮮と豆腐の入ったとろみスープ
海鮮豆腐羹 | ¥1,500 |
| 16 | 豆腐と海苔の入ったすましスープ
紫菜豆腐素湯 | ¥980 |
| 17 | 山海八種珍味と金華火腿入り蒸しスープ
佛跳墙 | ¥4,500 |
| 18 | なまこ入り薬膳人参スープ
薬膳人参炖海参 | ¥3,200 |
| 19 | 蟹肉と衣笠茸入り 蟹卵の濃厚スープ
蟹皇扒蟹肉酿竹笙 | ¥4,200 |
| 20 | 蟹肉と干し椎茸入り 鮑となまこの煮込み
红烧一品海味煲 | ¥4,200 |
| 21 | 海鮮と衣笠茸のとろみスープ
海鮮竹笙羹 | ¥2,400 |

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。

山海珍味

山海珍味



- | | | |
|----|--|--------|
| 22 | 極上燕の巣入り特製上湯スープ
高湯炖官燕 | ¥4,200 |
| 23 | 極上燕の巣入り濃厚蟹卵のスープ
蟹皇蟹肉官燕 | ¥4,200 |
| 24 | 鮑の姿煮込み
蠔皇湯鮑 | ¥8,400 |
| 25 | 薄切り鮑のオイスターソース煮込み(6枚)
蠔油鮑甫 | ¥4,800 |
| 26 | 薄切り鮑のクリーム煮込み(6枚)
奶油鮑甫 | ¥4,800 |
| 27 | 薄切り鮑と干し椎茸、豆腐のオイスターソース煮込み(3枚)
鮑魚冬菇豆腐 | ¥4,800 |

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。

海産物

龍蝦 魚類



28

イセ海老

龍蝦

¥12,000

蜂蜜とガーリック風味

蜜蒜

葱生姜風味

姜葱

にんにく風味の蒸し物

金銀蒜蒸

XO醬炒め

XO醬炒

29

魚 (鱈・鯛)

魚類 (雪魚・鯛)

¥2,200(3切)
1切追加につき¥700

蒸し物醤油風味

清蒸

揚げ物醤油風味

油浸

蒸し物香味野菜添え

古法蒸

揚げ物甘酢ソース

西湖糖醋

中国黒豆蒸し

豉汁醬蒸

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。

海老

鮮蝦類



- 30 海老の特製ブイヨン炒め
上湯蝦球 ¥3,600(6尾)
1尾追加につき¥650
- 31 海老の揚げ物 ライム風味
青柠蝦球
- 32 海老の揚げ物 マヨネーズソース
芝麻沙律炸蝦球
- 33 海老のチリソース
干焼蝦球
- 34 海老の甘酢炒め
糖醋蝦球

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。

海鮮

海鮮



35	帆立貝柱、海老、イカのXO醬炒め XO醬爆三鮮	¥3,500
36	帆立貝柱とアスパラガスの炒め 芦笋炒帶子	¥3,600
37	イカの揚げ物 山椒塩風味 椒塩鮮魷	¥2,400
38	イカの炒め 中国黒豆ソース 豉椒炒鮮魷	¥2,400
39	蟹肉入り卵焼き 芙蓉蟹	¥3,100
40	帆立貝柱と唐辛子の炒め 四川風 宮保帶子	¥3,600
41	帆立貝柱の炒め 中国黒豆ソース 豉汁炒帶子	¥3,600
42	白身魚のXO醬炒め XO炒魚片	¥2,600

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。

家禽

家禽類



- 43 鶏肉の揚げ物 甘酢ソース ¥2,600
菠萝炸鸡球
- 44 鶏肉の炒め 葱生姜風味 ¥2,600
姜葱炒鸡柳
- 45 鶏肉の唐揚げ(6個) ¥1,800
炸鸡球 1個追加につき¥350
- 46 鶏肉の炒め 中国黒豆ソース ¥2,800
豉汁炒鸡球
- 47 鶏肉の揚げ物 海老ミソ風味(6個) ¥2,100
蝦醬炸鸡球 1個追加につき¥400
- 48 鶏肉とキノコ、赤ナツメのオイスターソース煮込み ¥3,000
鲜菇紅棗雞
- 49 フォアグラのソテー 珈琲ソース ¥2,600
咖啡煎鵝肝
- 50 北京ダック エンプレスルームスタイル (半羽) 6~8枚 ¥8,800
北京烤鴨 (半只、一只) (1羽) 12~16枚 ¥16,000

北京ダックのお肉をお好きな調理方法で
お楽しみ頂けます

(任選北京鴨一道烹調法)

¥2,100

鴨肉の炒め 葱生姜風味

姜葱爆鴨件

鴨肉ともやしの炒め

鴨絲銀芽

鴨ミンチ肉の炒め レタス包み

生菜片鴨菘

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。

上記料金のサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

牛肉・豚肉

牛肉/豚肉



51	牛肉の炒め シェフの特製ソース 鐘仔煎牛肉	¥4,700
52	牛肉の黒胡椒炒め 蒜片黒胡椒炒牛肉	¥4,700
53	牛肉の揚げ物 山椒塩風味 椒塩牛仔粒	¥4,800
54	牛肉のXO醬炒め XO醬炒牛柳	¥4,700
55	牛肉の中国黒豆ソース炒め 豉椒炒牛肉	¥4,700
56	牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒炒和牛絲	¥3,800
57	牛肉の味噌炒め(クレープ包み、またはレタス包み 1枚) 金醬牛絲	¥1,000
58	豚スペアリブの揚げ物 シャンパンソース(1本) 香檳汁排骨支	¥1,600
59	豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース(1本) 杏香咖啡骨	¥1,600
60	酥豚 菠蘿古老肉	¥2,800

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。
上記料金のサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

野菜・豆腐・キノコ

蔬菜・豆腐・鮮菇



- | | | |
|----|---------------------------------|--------|
| 61 | 揚げ豆腐の濃厚蟹卵ソース煮込み
蟹皇蟹肉扒豆腐 | ¥2,900 |
| 62 | 揚げ豆腐と干し貝柱 野菜の煮込み
干貝扒豆腐 | ¥2,900 |
| 63 | 揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味
红烧冬菇豆腐 | ¥2,800 |
| 64 | マーボー豆腐
麻婆豆腐 | ¥2,100 |
| 65 | 海鮮と揚げ豆腐のオイスターソース煮込み
海鮮豆腐 | ¥2,800 |
| 66 | 揚げ豆腐の煮込み 芙蓉仕立ての蟹肉あんかけ
百花蟹肉豆腐 | ¥2,800 |
| 67 | 彩り野菜と春雨のオイスターソース煮込み
羅漢素菜 | ¥2,600 |
| 68 | 彩り野菜の炒め
清炒素菜 | ¥2,200 |
| 69 | 彩り野菜の炒め にんにく風味
蒜茸炒时菜 | ¥2,400 |
| 70 | 彩り野菜の炒め オイスターソース
蠔油时菜 | ¥2,400 |

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。

麵飯類

麵・飯



- | | | |
|----|--|------------|
| 71 | 鮑入り平打ち玉子麵の煮込み
<small>鮑魚伊府面</small> | 一人前 ¥3,200 |
| 72 | あんかけ焼きそば(海鮮、または五目)
<small>煎生面</small> | 一人前 ¥980 |
| 73 | スープそば(海鮮、五目、またはワンタン)
<small>湯面</small> | 一人前 ¥980 |
| 74 | 又焼の細切りともやし入り炒めそば
<small>家郷干炒面銭</small> | 一人前 1,100 |
| 75 | 牛肉入り中国きしめん炒め
<small>燻牛肉乾河粉</small> | 一人前 ¥1,200 |
| 76 | 中国きしめん炒め 牛肉と卵のあんかけ
<small>滑蛋牛肉炒河粉</small> | 一人前 ¥1,200 |
| 77 | 蟹肉入り炒飯
<small>蟹肉炒飯</small> | 一人前 ¥1,200 |
| 78 | あんかけ炒飯
<small>福建炒飯</small> | 一人前 ¥1,200 |
| 79 | 楊州風炒飯(五目炒飯)
<small>楊州炒飯</small> | 一人前 ¥1,100 |
| 80 | 野菜炒飯
<small>素菜炒飯</small> | 一人前 ¥980 |
| 81 | 干し貝柱入り中国粥
<small>瑶柱粥</small> | 一人前 ¥980 |
| 82 | イセ海老入りお粥
<small>生滾龍蝦粥</small> | 一人前 ¥4,800 |

食料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。

点心

点心



- | | | |
|----|---------------------|------------|
| 83 | 海老蒸し餃子
蝦餃 | (1個)各¥ 300 |
| 84 | 豚肉入りシュウマイ
焼売 | |
| 85 | 小龍包
小籠包 | |
| 86 | 大根餅
萝卜糕 | |
| 87 | 春巻
春卷 | |
| 88 | 海老すり身のトースト揚げ
蝦吐司 | |
| 89 | 焼き餃子
鍋貼 | |

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。

デザート

甜品



- | | | |
|----|-----------------------------|------------|
| 90 | 極上燕の巣とナツメ入り温製デザート
紅蓮炖官燕 | ¥ 3,200 |
| 91 | フレッシュフルーツ盛り合わせ
鮮果盒 | 一人前 ¥1,280 |
| 92 | パパイヤに入った杏仁豆腐
木瓜鮮果豆腐 | ¥1,800 |
| 93 | マンゴープリン
芒果布丁 | ¥1,500 |
| 94 | タピオカ入りココナッツミルク
椰汁西米露 | ¥1,500 |
| 95 | 揚げ胡麻団子(3個)
芝麻球 | ¥900 |
| 96 | コーヒー風味のカスタード饅頭(3個)
咖啡流沙包 | ¥900 |

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。