

コースメニューのご案内

2022年10月

リョクレン
「緑簾」

特製前菜盛り合わせ

蟹肉と衣笠茸の煮込み 虫草花添え

季節魚のクリスピー揚げ タイ風チリソース

牛カルビと季節野菜の炒め

五目あんかけ焼きそば

南瓜プリンとシェフ特製小菓子

¥9,950

キッショウ
「吉祥」

特製前菜盛り合わせ

燕の巣入りクリームスープ

豚スペアリブの揚げ物 珈琲ソース

季節魚の強火蒸し 醤油風味

蟹肉とキノコ入り炒飯

杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

¥13,700

メノウ
「瑪瑙」

特製前菜盛り合わせ

鮑と燕の巣入りとろみスープ

牛フィレ肉のXO醬炒め

季節魚と野菜の重ね蒸し 虫草花添え

中国きしめん炒め 海鮮入り玉子あんかけ

桂花風味のゼリーとシェフ特製小菓子

¥17,900

テイゴクウ
「帝后宮」

特製前菜盛り合わせ

山海八種珍味とツバメの巣入り壺蒸しスープ

北京ダックと海老の山葵マヨネーズ風味

鮑となまこのオイスターソース煮込み

イセ海老入り薬膳雑炊

燕の巣添え南瓜プリン
シェフ特製小菓子

¥23,000

* 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。

* 天候や仕入れの状況により料理内容が予告なく変更になる場合がございます。

中国料理「エンプレスルーム」

ご予約のお問合せ (06) - 6646-5129