



団欒  
Danran

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



鮑入り鶏と蓮根の薬膳蒸しスープ  
Steamed Chicken and Lotus Root Herbal Soup with Abalone



白身魚の蒸し物 白木耳と赤棗添え  
Steamed White Fish with White Fungus and Red Dates



牛アキレスと牛バラのオイスターソース煮込み  
Braised Beef Achilles and Beef Ribs in Oyster Sauce



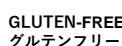
有頭海老入り 春雨の上湯煮込み  
Braised Vermicelli with King Prawn in Bouillon Sauce



マンゴープリン入りタピオカココナッツミルクとシェフ特製小菓子  
Tapioca Coconut Milk with Mango Pudding and Chef's Special Homemade Dessert



¥12,800



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.



## 富貴 Fuki

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



### 極上燕の巣と蟹肉入りクリームスープ Cream Soup with Bird's Nest and Crab Meat



### 牛フィレ肉と季節野菜のオイスターソース炒め 杞子の実添え Wok-Fried Beef Fillet and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce



### カニ爪と季節野菜の炒め 銀杏添え Wok-Fried Crab Claws and Seasonal Vegetables with Ginkgo Nut



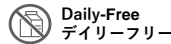
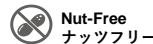
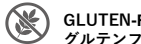
### 鮑と干し貝柱入り炒め御飯 蓮の葉包み Fried Rice with Abalone and Dried Scallops Wrapped in Lotus Leaf



### イチジクプリンとシェフ特製小菓子 Fig Pudding and Chef's Special Homemade Dessert



¥16,800



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.