



団欒

Danran

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



燕の巣と海鮮入りスープ  
Bird's Nest with Seafood Soup



季節魚の蒸し物 生姜風味 杞子添え  
Steamed Seasonal Fish with Ginger and Wolfberry



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



海鮮入りあんかけ焼きそば さくさく玉子添え  
Fried Noodles with Seafood with Egg Floss



パイナップルと白木耳入り温製シロップとシェフ特製小菓子  
Worm Syrup with Papaya and White Fungus, Chef's Special Homemade Dessert



¥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



極上燕の巣と鮑入り上湯スープ  
Braised Superior Stock with Bird's Nest and Abalone



牛フィレ肉の炒めキノコ添え  
Wok-Fried Beef Fillet and Mushrooms



季節魚の蒸し物 薬膳ソース 虫草花添え  
Steamed Seasonal Fish with Herb Sauce and Cordyceps Flower



中国きしめん炒め 海鮮入り卵あんかけ  
Fried Flat Rice Noodles with Seafood and Egg Gravy



桂花風味ゼリーとシェフ特製小菓子  
Osmanthus Jelly and Chef's Special Homemade Dessert



¥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.



## 新年を祝うコース New Year Course

鯛の刺身入り 特製前菜盛り合わせ  
Empress Room Treasures Platter with Sea Bream



山海八種珍味入り蒸しスープ 燕の巣添え  
Buddha Jumps Over The Wall and Bird's Nest Soup



牛フィレ肉の炒め XO 醤ソース 煮しめ添え  
Wok-Fried Beef Fillet with XO Flavor and Stewed Vegetables



鮑と金時人参のオイスターソース煮込み  
Braised Abalone and Kintoki Carrot in Oyster sauce



イセ海老ともち米、黒豆の蒸籠蒸し ニンニク風味  
Steamed Lobster, Glutinous Rice Black Beans Garlic Flavor



燕の巣添え 杏仁豆腐とシェフ特製小菓子  
Almond Jelly with Bird's Nest, Chef's Special Homemade Dessert



¥23,000



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.