

ホワイトデーコース

White Day Course

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



極上燕の巣と蟹肉入りスープ
Braised Bird's Nest with Crab Meat Soup



和牛肉のキノコ巻き バーベキューソース
Pan-Fried Wagyu Beef Roll with Mushroom, BBQ Sauce



海老の山葵マヨネーズ和え
Crispy-Fried Prawns with Mayonnaise Sauce



鮑入り炒飯 クリームソース掛け
Fried Rice with Abalone with Cream Sauce



杏仁豆腐とシェフ特製小菓子
Almond Jelly, Chef's Special Homemade Dessert

¥14,800



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.