



団欒

Danran

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



黒トリュフ入り鶏肉となまこ薬膳蒸しスープ
Double Boiled Chicken and Sea Cucumber Herb Soup with Black Truffle



鯛の蒸し物 自家製桜醤油ソース
Steamed Sea Bream with Homemade Sakura Soy Sauce



鴨肉のロースト プラムソース 春野菜添え
Roasted Duck with Plum Sauce and Spring Greens



牛肉入り中国きしめん炒め
Stir-Fried Flat Rice Noodles with Beef



杏仁豆腐イチゴ添えとシェフ特製小菓子
Strawberry Almond Jelly and 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。当店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上湯スープ Superior Soup Braised Bird's Nest with Crab Meat



鯛の醤油煮込み 赤棗と明日葉添え Sea Bream Braised, Red Dates and Angelica



牛フィレ肉と野菜の炒め物 XO醤風味 Stir-Fried Beef Fillet and Vegetables with XO Sauce



イセ海老入り 春雨の煮込み Braised Lobster and Vermicelli



極上燕の巣入りアボカドクリームとシェフ特製小菓子 Avocado Cream, Tapioca and Bird's Nest, 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.



春を彩るコース

Spring Course

特製前菜盛り合わせ

Empress Room Treasures Platter



燕の巣入り アスパラガスクリームのスープ

Creamed Asparagus and Bird's Nest Soup



桜鯛の強火蒸し 生姜風味

Steamed Sakura Sea Bream with Ginger Flavor over High Heat



牛肉と野菜の炒め

Wok-Fried Beef and Vegetables



海鮮入り春雨の煮込み

Braised Vermicelli with Seafood



イチゴ入り杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

Almond Jelly with Strawberry, Chef's Special Homemade Dessert



¥13,800



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.