



団欒

Danran

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



高麗人参と鶏肉入りナマコのスープ
Double-Boiled Sea Cucumber Soup with Ginseng and Chicken



豚スペアリブの揚げ物 シャンパンと桂花のソース
Deep-Fried Pork Spare Rib with Champagne and Osmanthus Sauce



季節魚の蒸し物 生姜風味
Steamed Seasonal Fish with Ginger



海鮮冷麺 胡麻ソース
Seafood Cold Noodles with Sesame Sauce



杏仁豆腐とシェフ特製小菓子
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。当社で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スープ Superior Soup Braised Bird's Nest with Crab Meat



牛フィレ肉と白葱の香味炒め Stir-Fried Beef Fillet and Leek



ナマコと鮑と干しいたけのオイスターソース煮込み Braised Sea Cucumber, Abalone and Dried Shiitake Mushroom with Oyster Sauce



イセ海老入り中国粥 五種の薬味 Congee with Lobster with Condiments



燕の巣入りフルーツゼリー 杏子酒風味とシェフ特製小菓子 Fruits Jelly and Bird's Nest Flavored with Apricot Wine 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.