エンプレスルーム特製冷麺

薬膳風味の自家製麺に、ロブスターや鮑、鰻、蟹、帆立など厳選高級食材をトッピング。
伝統的な薬膳の知識を取り入れ、贅沢で深い味わいとともに心と体が喜ぶ
極上の冷麺が完成しました。シェフこだわりの3種のつけだれとともにご堪能ください。

トッピング

ロブスターのボイル
鮑の薬膳煮込み
自家製叉焼
鰻
スモークダック
ズワイ蟹のクリスピーフライ
海老
帆立
イカ
くらげの醤油風味
錦糸卵
椎茸
もやし
胡瓜
トマト
サラダ

つけだれ

醤油だれ
胡麻だれ
特製XO醤甘辛だれ
（中国産ハム、干し貝柱、香辛料入り）

麺

薬膳風味の自家製麺
※麺はおかわり可（3回まで）

¥12,000

Locally-Sourced 地元産 / Seafood シーフード / Vegetarian ベジタリアン / Vegan ビーガン / Gluten-Free グルテンフリー / Nut-Free ナッツフリー / Dairy-Free デイリーフリー

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.