



団 楽
Danran

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



白木耳と鶏の薬膳スープ 銀杏添え
Herbal Soup with Chicken, White Fungus, Ginkgo Nut and Red Dates



クリスピーポークリブ 珈琲ソース
Deep-Fried Pork Spare Ribs with Coffee Sauce



季節魚の蒸し物 特製醤油ソース
Steamed Seasonal Fish with Special Sauce



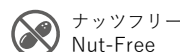
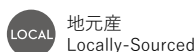
蟹肉入り海鮮炒飯
Seafood Fried Rice with Crab Meat



桂花風味の杏仁豆腐とシェフ特製小菓子
Osmanthus Almond Jelly and Chef's Special Homemade Dessert



¥12,800



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



蟹肉と銀杏入り南瓜スープ 燕の巣添え Superior Pumpkin Soup with Braised Bird's Nest and Crab Meat



イセ海老の香味蒸し にんにく風味 Steamed Lobster with Garlic Sauce



牛フィレ肉の炒め 沙茶醬ソース Stir-Fried Beef Fillet with Shacha Sauce



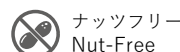
鮑入り玉子あんかけ炒飯 Fried Rice with Abalone, Gravy Egg Sauce



黒胡麻杏仁豆腐とシェフ特製小菓子 Black Sesame Almond Jelly and Chef's Special Homemade Dessert



¥16,800



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.