



翡翠 Hisui Course

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



衣笠茸と海鮮の煮込みスープ
Seafood Soup with Bamboo Pith



白身魚の蒸し物 生姜ソース
Steamed Fish Fillet with Ginger Sauce



牛カルビの炒め XO醤ソース
Wok-Fried Beef with XO Sauce



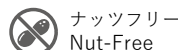
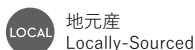
飛子入り海鮮炒飯
Seafood Fried Rice with Flying Fish Roe



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



¥9,000



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.



燦々
Sansan
12/20-12/31

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



蟹肉入りカリフラワーピューレのスープ 燕の巣添え
Crab Meat and Cauliflower Purée Soup, Bird's Nest



鯛の蒸し物 特製醤油ソース
Steamed Sea Bream with Special Sauce



クリスピーローストポークと彩り野菜
Roasted Pork, Grilled Vegetables



海鮮炒飯 クリーム餡掛け
Seafood Fried Rice with Cream Sauce



イチゴ杏仁豆腐とシェフ特製小菓子
Almond Jelly with Strawberry and 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.



団 楽
Danran

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



黒トリュフと鮑入り薬膳スープ
Braised Superior Stock with Black Truffle and Abalone



海老の揚げ物 三種のマヨネーズソースと共に
Deep-Fried Prawn with 3kinds of Mayonnaise Sauce



牛フィレ肉の炒め シェフ特製ソース
Wok-Fried Beef Fillet with Chef's Special Sauce



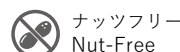
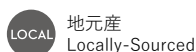
海鮮入りあんかけ焼きそば
Wok-Fried Seafood Noodles with Gravy Sauce



マンゴープリンとシェフ特製小菓子
Mango Pudding 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



山海八種珍味入りの蒸しスープ 燕の巣添え Buddha Jumps Over The Wall and Bird's Nest



牛肉のアスパラガス巻き 特製BBQソース Beef Wrapped Asparagus with BBQ Sauce



オマール海老と蟹爪のチリソース 卵入りあんかけ Wok-Fried Lobster and Crab Claws with Chili Sauce and Egg Gravy



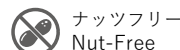
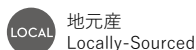
鮑と干し貝柱入り炒め炒飯 蓮の葉包み Fried Rice with Abalone and Dried Scallops Wrapped in Lotus Leaf



燕の巣入り生姜プリンとシェフ特製小菓子 Warm Ginger Pudding with Bird's Nest, 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.