

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



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











グルテンノノ Gluten-Free グルテンフリー



Nut-Free



デイリーフリー Dairy-Free



団欒 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



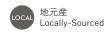
海鮮入りあんかけ焼きそば Wok-Fried Seafood Noodles with Gravy Sauce



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







ベジタリアン Vegetarian





グルテンフリー Gluten-Free



ナッツフリ Nut-Free



デイリーフリー Dairy-Free



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 LOCAL OF THE

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 LOCAL O & S

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









Gluten-Free



Nut-Free



デイリーフリー Dairy-Free