

翡翠 Hisui Course

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

LOCAL 

衣笠茸と蟹肉の煮込みスープ Crab Meat Soup with Bamboo Pith

  

鯛の蒸し物 旬の野菜添え 醤油ソース Steamed Sea Bream Fillet with Seasonal Vegetables, Soy Sauce

LOCAL   

牛肉の黒胡椒炒め Wok-Fried Beef with Black Pepper

  

シンガポール風ビーフン Stir-Fried Noodles Singapore Style

  

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

LOCAL

¥9,000

 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.

団欒 Danran

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

LOCAL FISH

鶏肉、赤棗、冬瓜、鮑入りの薬膳スープ

Braised Superior Stock with Chicken, Red Dates, Winter Melon and Abalone

FISH GLUTEN DAIRY

鯛の蒸し物 醤油ソース 旬の野菜添え

Steamed Sea Bream with Soy Sauce and Seasonal Vegetables

LOCAL FISH GLUTEN DAIRY

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Wok-Fried Beef Fillet with Black Pepper

LOCAL FISH GLUTEN DAIRY

海鮮入りあんかけ焼きそば 杞子添え

Wok-Fried Seafood Noodles with Gravy Sauce

LOCAL FISH GLUTEN DAIRY

マンゴープリンとタピオカ入りココナツミルク、シェフ特製小菓子

Mango Pudding with Tapioca Coconut Milk and Chef's Special Homemade Dessert

LOCAL

¥12,800

LOCAL 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



ナットフリー
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.

富貴 Fuki

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

LOCAL



山海八種珍味入りの蒸しスープ Buddha Jumps over the Wall



イセ海老の揚げ物

フレッシュフルーツとハチミツ入りマヨネーズ風味ソース
Wok-Fried Lobster with Honey & Fresh Fruits Mayonnaise Sauce



牛肉のキノコ巻き バーベキューソース Pan-Fried Beef Roll with Mushroom, BBQ Sauce



鮑、鶏肉、赤棗と中国サラミ入り御飯

Steamed Rice with Abalone, Chicken, Red Dates and Chinese Sausage



燕の巣入り杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

Almond Jelly with Bird's Nest 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.