

# 翡翠 Hisui Course

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



蟹肉入りクリーミーパンプキンスープ  
Creamy Pumpkin Soup with Crab Meat



ホタテの炒め物 野菜とマカダミアナッツ添え  
Sautéed Scallops with Fresh Vegetables and Macadamia Nuts



クリスピーポークリブ シャンパンソース  
Fried Pork Chop with Champagne Sauce



干し貝柱入り海鮮あんかけ炒飯  
Seafood Fried Rice with Gravy Sauce



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

¥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。当社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



鶏肉、冬瓜、鮑入りの薬膳スープ  
Braised Superior Stock with Chicken, Winter Melon and Abalone



ホタテの炒め物 野菜とマカダミアナッツ添え  
Sautéed Scallops with Fresh Vegetables and Macadamia Nuts



ラム肉のソテー 薬膳ソース  
Pan Fried Lamb Chop with Chinese Herb Sauce

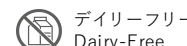
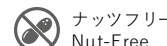
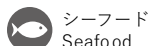
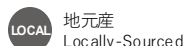


中国きしめん炒め 海老入りあんかけ  
Stir-Fried Flat Rice Noodles with Prawns and Egg Gravy



タピオカ入りアボカドクリームとシェフ特製小菓子  
Avocado Cream with Tapioca 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。当社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



蟹肉入り極上スープ 燕の巣添え  
Braised Crab Meat Soup with Bird's Nest



牛フィレ肉の炒め XO醤ソース  
Wok-Fried Beef Fillet with XO Sauce



鮑とキノコの巾着包み  
Braised Abalone in Bean Curd Pouch Staffed with Mushrooms

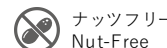
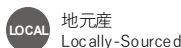


ガーリック風味のイセ海老ともち米の蒸し物  
Steamed Lobster with Minced Garlic on Glutinous Rice



燕の巣入りマンゴープリンとシェフ特製小菓子  
Mango Pudding with Bird's Nest 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.