

宮廷ランチ Kyutei Lunch

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



蟹肉入りコーンスープ
Creamy Corn Soup with Crab Meat



クリスピーポークリブ 黒胡椒風味
Pan-Fried Pork Fillet with Black Pepper



季節野菜とイカの炒め
Sautéed Squid with Seasonal Vegetables

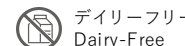
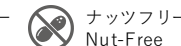


あんかけ炒飯
Fujian Style Fried Rice with Gravy



デザート
Dessert

¥6,000



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.

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

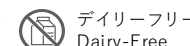
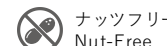
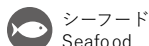
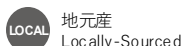


中国きしめん炒め 海老入りあんかけ
Stir-Fried Flat Rice Noodles with Prawns and Egg Gravy



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

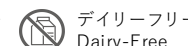
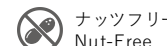
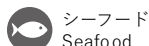
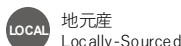


ガーリック風味のイセ海老ともち米の蒸し物
Steamed Lobster with Minced Garlic on Glutinous Rice



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.