宮廷ランチ
Kyutei Lunch

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

海鮮入り カボチャのとろみスープ
Braised Creamy Pumpkin Soup with Seafood

点心盛り合わせ
Assorted Dim Sum

クリスピーポークのシャンパンと桂花のソース
Pan Fried Pork Fillet with Champagne and Osmanthus

イカと季節野菜の炒め物
Stir-Fried Squid and Seasonal Vegetables

ビーフン炒め
Fried Rice Noodles

マンゴープリン
Mango Pudding

¥6,000

LOCAL 地元産 Locally-Sourced
シーフード Seafood
V 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.

翡翠
Hisui Course

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

蟹肉入り カボチャのとろみスープ
Braised Cream Pumpkin Soup with Crab Meat

帆立、イカと季節野菜の炒め物
Stir-Fried Scallops and Squid Seasonal Vegetables

牛肉の炒め　台湾バーベキューソース
Sautéed Beef with Taiwan BBQ Sauce

イカと飛子入り炒飯
Fried Rice with Squid and Flying Fish Roe

南瓜プリンとココナッツ団子
Pumpkin Pudding with Coconut Dumpling

¥9,000

LOCAL 地元産 Locally-Sourced　シーフード Seafood　V 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

鮑と鶏、干し椎茸と冬瓜入り　薬膳スープ
Double Boiled Abalone, Chicken and Mushroom and Winter Melon in Herb Soup

帆立、海老、イカのXOソース炒め
Wok Fried Scallops, Prawns and Squid in XO Sauce

豚スペアリブの揚げ物　シャンパンと桂花のソース
Fried Premium Spareribs with Champagne and Osmanthus Sauce

牛肉入り中国きしめん炒め
Pan Fried Beef on Fried Rice Noodle

イチゴを添えた　杏仁豆腐と葛饅頭
Almond Jelly with Strawberry with Chilled Kudzu Dumpling with Sweet Bean Paste

￥12,800

LOCAL 地元産 Locally-Sourced　シーフード Seafood　V 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.

富貴
Fuki

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

極上燕の巣と蟹肉入りとろみスープ
Braised Bird's Nest with Crab Meat

イセ海老の揚げ物　ハチミツとマヨネーズ風味
Fried Lobster with Honey and Mayonnaise

和牛フィレ肉とエリンギの黒胡椒炒めガーリック添え
Pan-Fried Wagyu Fillet with King Mushrooms in Black Pepper and Garlic

河豚と海鮮入り 薬膳雑炊
Poached Rice with Puffer Fish and Seafood

栗のクリームとココナッツ団子
Chestnut Cream and Coconut Dumpling

￥16,800

LOCAL 地元産 Locally-Sourced　シーフード Seafood　V 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.