クリスマス コース
Christmas Course

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

蟹肉入りカリフラワーのとろみスープ　キャビア添え
Thick Cauliflower Soup with Crab Meat Served with Caviar

鴨胸肉のロースト　マンゴーとプラムのソース
Crispy Duck with Mango and Plum Sauce

オマール海老のチリソース　揚げパン
American Lobster with Chili Sauce served with Deep Fried Ban

海鮮と飛子入り炒飯
Seafood Fried Rice with Flying Fish Roe

イチゴ入り杏仁豆腐　燕の巣添え　季節のロールケーキ
Almond Jelly with Strawberry
with Bird's Nest and Seasonal Roll Cake

￥14,800

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.