新年を祝うコース
New Year Course

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

山海八種珍味入りの蒸しスープ　燕の巣添え
Buddha Jumps Over The Wall

イセ海老の揚げ物 マヨネーズ風味　栗きんとん添え
Fried Lobster with Honey and Mayonnaise
with Sweet Chestnut and Sweet Potato Paste

牛フィレの炒めXO醤ソース　煮しめ添え
Sautéed Beef with XO Sauce with Simmered Vegetables

鮑とエリンギのオイスターソース煮込み　百合根添え
Abalone and King Oyster Mushrooms Simmered in Oyster Sauce with Lily Bulbs

海老と干し貝柱入り炒め御飯　蓮の葉包み　キャビア添え
Fried Rice with Prawn and Dried Scallops Wrapped in Lotus Leaf with Caviar

燕の巣添え南瓜プリンと抹茶ケーキ
Homemade Pumpkin Pudding with Bird's Nest and Matcha Cake

￥23,000

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.