



## 薬膳 緑藤

### 特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

衣笠茸と海鮮入りとろみスープ 醤油風味

红烧竹荪海鲜

ホタテと彩り野菜のあっさり炒め フルーツ添え

鲜果炒带子

クリスピーポークリブの揚げもの ほろ苦い珈琲ソースで

密制珈琲骨

蓮の葉で包んだ海老と干し貝柱入り炒め御飯

蝦仁干貝荷叶飯

杏仁豆腐と小菓子

芒果布甸拼小菓子

¥7,900

\*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



## デギュスタシオン

エンプレスルーム特製薬膳前菜盛り合わせ

帝后宮拼盆

山海八種珍味入りの蒸し スープ燕の巣添え

燕窩佛跳牆

フォアグラ入り北京ダック エンプレスルームスタイル

鵝肝北京烤鴨

イセ海老と彩り野菜、マカダミアナッツの炒め物

金盞夏果龙蝦

鶏肉と赤なつめ、鮑入り 蒸しご飯

鮑魚鶏柳紅棗蒸御飯

燕の巣を添えたいちごのムースとシェフ特製小菓子

燕窩草莓慕司拼小菓子

¥18,900

\*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



## 薬膳 帝后宮

特製前菜盛り合わせ

帝后宮拼盆

蟹卵の濃厚スープ 帆立餃子とウニ添え

蟹黄海胆海鮮帯子

牛フィレ肉の炒め 自家製 XO 醬ソース

XO 醬牛柳

季節魚の蒸し物 醤油風味

清蒸時魚

海鮮入り平打ち玉子麺の煮込み 逸品卵(珠の雫)添え

月光海皇沙堡伊面

いちごのムースとシェフ特製小菓子

草莓慕司拼小菓子

¥15,800

\*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



## 薬膳 瑪瑙

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

鮑、白木耳、鶏肉とナツメ入り 薬膳蒸しスープ

紅棗銀耳炖湯鮑

フォアグラのソテー ほろ苦いコーヒーソース フルーツ添え

鮮果珈琲煎鵝肝

蟹肉と卵白の炒め 蟹卵濃厚ソース 燕の巣添え

燕窩蟹肉炒鮮奶

海鮮入りカリフラワーの炒め「炒飯仕立て」

椰菜花海鮮炒飯

ごまプリンとシェフ特製小菓子

芝麻布丁拼小菓子

¥11,900

\*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



新年スペシャルメニュー  
三陽開泰  
(サンヤンカイトイ)

新春を祝うエンプレスルーム特製 鯛とフルーツ入り前菜“魚生”

七彩鮮果魚生

干し貝柱と蟹肉入り高麗人参ストックスープ

紅焼干貝蟹肉人参羹

鮑の煮込みとさまざまなキノコ入り薄揚げ巾着包み

宝袋醸鮮菇鮑片

白身魚の蒸し物 生姜風味 杞子の実添え

杞子姜茸蒸魚

大海老入り パリパリ揚げ麺

蝦皇爛生面

黒胡麻餡の白玉団子入り温かい杏仁茶とシェフ特製小菓子

杏仁露湯圓

¥10,000

\*2名様より御注文いただけます

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



おいしがうれしが 滋賀食材フェア  
スペシャルメニュー

滋賀の食材を使った特製前菜盛り合わせ

美味滋賀前菜

極上燕の巣と近江産小松菜のスープ

近江小松菜羹烩燕窩

近江牛フィレ肉の自家製 XO ソース炒め

XO 醬爆近江牛柳

鶏の醤油煮込み 葱添え 土鍋仕立て

沙煲葱焗近江鶏

琵琶湖産筋蝦入り近江米「みずかがみ」の炒飯

琵琶湖筋蝦炒近江米飯

滋賀産いちごの自家製杏仁豆腐とシェフ特製小菓子

特製滋賀草莓杏仁豆腐

¥15,000

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料 13% と消費税を別途加算させていただきます。