



薬膳 緑藤

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

蟹肉入りフカヒレスープ

蟹肉紅焼魚翅

三種海鮮の自家製 XO 醬ソース炒め

XO 醬爆三鮮

白身魚の強火蒸し 香港風

港式蒸魚

海鮮ととびこ入り炒飯

海鮮魚子炒飯

亀ゼリー 小菓子を添えて

亀齡膏杏仁伴小菓子

¥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10%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

山海八種珍味入りフカヒレの姿蒸しスープ
「佛跳牆」

佛跳墙

フォアグラ入り北京ダック エンプレスルームスタイル

鵝肝北京烤鸭

イセ海老の蒸し物 ガーリック風味

蒜茸蒸龍蝦

海鮮入り平打ち玉子麺の煮込み 逸品卵(珠の雫)を添えて

月光海皇沙煲伊麵

燕の巣入り杏仁豆腐

小菓子とフレッシュフルーツを添えて

燕窩杏仁豆腐伴美点

¥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10%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

黒トリュフ香る薬膳フカヒレの姿蒸しスープ

黒松露人参鶏炖鮑翅

鮑となまこのオイスターソース煮込み

红烧海參鮑魚

ポークスペアリブのクリスピー揚げ シャンパンソース

香橙排骨

イセ海老入り平打ち玉子麺「伊府面」の煮込み 自家製 XO 醬風味

XO 龍蝦燴伊府麵

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

小菓子を添えて

鮮果豆腐拼甜点

¥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 10% と消費税を別途加算させていただきます。



薬膳 吉祥

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

蟹肉、とびこ入りフカヒレスープ

魚子蟹肉魚翅

海老と帆立、野菜のあつさり塩炒め

時蔬炒双鲜

クリスピーポークのシャンパンソース

香積煎肉排

海鮮入り炒めうどん 自家製XO醬風味

XO 海鮮炒烏冬

マンゴープリン 小菓子を添えて

芒果布甸拼小菓子

¥9,990

*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10%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

蟹肉と干し椎茸入りフカヒレの姿煮込み

红烧沙堡排翅

牛フィレ肉の炒め シェフ特製ソース

特制煎牛柳

白身魚の醤油煮込み 葱生姜風味

姜葱红烧鱼

蟹肉と逸品卵(珠の雫)のあんかけ炒飯

滑蛋蟹肉飯

黄桃プリン 小菓子を添えて

桃布甸拼小菓子

¥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10%と消費税を別途加算させていただきます。