



薬膳 緑藤

特製前菜の盛り合わせ

帝后宮拼盆

干し貝柱と蟹肉入りフカヒレスープ

干貝蟹肉翅

牛肉と旬の野菜の炒め 台湾バーベキューソース

沙茶时蔬牛肉

白身魚の揚げ物 甘酢ソース

酥炸糖醋鱼

海鮮入りビーフン炒め

大澳海鮮米粉

愛玉ゼリーと亀ゼリーの酸梅湯ソース

小菓子を添えて

愛玉凍亀齡膏酸梅湯伴小菓子

¥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

鵝肝北京烤鴨

イセ海老の唐辛子炒め 四川風

宮保龍蝦

鮑と平打ち玉子麵「伊府面」の煮込み

原粒鮑魚伴伊麵

燕の巣入り抹茶のムース 小菓子を添えて

燕窩抹茶慕司拼小果子

¥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

帝后宮拼盒

蟹肉と干し椎茸入り フカヒレの姿煮込み

红烧沙煲排翅

帆立貝柱と牛肉の炒め 自家製 XO 醬ソース

XO 醬帶子牛柳

イセ海老の蒸し物 にんにく風味

金銀蒜蒸龍蝦

蟹肉入りチャーハン 黒トリュフの香り

黒松露蟹肉炒飯

抹茶のムース 小菓子を添えて

抹茶慕司拼小菓子

¥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

蟹肉と蟹卵入り濃厚フカヒレスープ

蟹肉蟹黄翅

牛フィレ肉と季節野菜のオイスターソース炒め 杞子の実添え

杞子牛仔粒炒时蔬

有頭海老の揚げ物 シェフの特製ソース

豉油王煎明蝦

鶏肉入り中国黒豆ソースのあんかけ焼そば

豉椒鶏肉煎生麵

クルミのプリン 小菓子を添えて

核桃布甸拼小菓子

¥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

黒トリュフ入り 薬膳フカヒレ姿蒸しスープ

黒松露人参鶏炖麩翅

赤なつめときくらげ入り 白身魚の強火蒸し

紅蕨木耳蒸時鮮

クリスピーポークリブ 珈琲ソース

密制珈琲骨

又焼と海老餃子入り 汁そば

又焼水餃湯麵

杏仁豆腐の黒ゴマソースかけ

小菓子を添えて

黑芝麻杏仁豆腐伴美点

¥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。