

前菜

前菜盛り合わせ	¥4,500
エンプレスルーム特製 季節の前菜盛り合わせ	一人前 ¥2,400
冷製野菜の前菜	¥3,400
くらげの醤油風味	¥1,800
野菜を巻いた湯葉の燻製	¥1,800
ハチミツ風味の叉焼	¥1,800
冷製蒸し鶏 葱油ソース	¥1,600
紹興酒風味の蒸し鶏 葱生姜ソース	¥1,600
豚肉の薄切り ガーリックソース	¥1,600
海老の山葵マヨネーズ和え	¥3,000
鮑とくらげの冷菜	¥4,800
冷製 鮑の薄切り	¥5,800

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

スープ

薬膳人参と鶏肉入りすましスープ	¥1,800
四川風酸味と辛味のスープ	¥1,500
海鮮と豆腐の入ったとろみスープ	¥1,500
豆腐と海苔の入ったすましスープ	¥980

フカヒレ

山海八種珍味入りフカヒレの姿蒸しスープ	¥12,000
薬膳人参入りフカヒレの姿蒸しスープ	¥9,800
蟹卵入りフカヒレの姿煮込み	¥9,800
フカヒレの姿煮込み 醤油風味 金華ハム添え	¥9,000
ほぐし蟹肉と海鮮、干し椎茸入りフカヒレの姿煮込み	¥10,800
蟹卵入りのフカヒレスープ	¥2,800
海鮮入りフカヒレスープ	¥2,400
蟹肉入りフカヒレスープ 醤油風味	¥2,600

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

海の幸

極上燕の巣入り特製上湯スープ	¥4,200
極上燕の巣入り濃厚蟹卵のスープ	¥4,200
鮑の姿煮込み	¥8,400
薄切り鮑のオイスターソース煮込み(6枚)	¥4,800
薄切り鮑のクリーム煮込み(6枚)	¥4,800
薄切り鮑と干し椎茸、 豆腐のオイスターソース煮込み(3枚)	¥4,800

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

海産物

イセ海老

¥12,000

蜂蜜とガーリック風味

葱生姜風味

にんにく風味の蒸し物

XO醤炒め

魚(鱈・鯛・カワハギ)

¥2,200(3切)
1切追加につき ¥700

蒸し物醤油風味

揚げ物醤油風味

蒸し物香味野菜添え

揚げ物甘酢ソース

中国黒豆蒸し

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。

記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」

〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

海老

¥3,600(6尾)
1尾追加につき ¥650

海老の特製ブイヨン炒め

海老の揚げ物 ライム風味

海老の揚げ物 マヨネーズソース

海老のチリソース

海老の甘酢炒め

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

海鮮

帆立貝柱、海老、イカのXO醤炒め	¥3,500
帆立貝柱とアスパラガスの炒め	¥3,600
イカの揚げ物 山椒塩風味	¥2,400
イカの炒め 中国黒豆ソース	¥2,400
蟹肉入り卵焼き	¥3,100
帆立貝柱と唐辛子の炒め 四川風	¥3,600
帆立貝柱の炒め 中国黒豆ソース	¥3,600
白身魚のXO醤炒め	¥2,600

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

家禽

鶏肉の揚げ物 甘酢ソース	¥2,600
鶏肉の炒め 葱生姜風味	¥2,600
鶏肉の唐揚げ(6個)	¥1,800
	1個追加につき ¥350
鶏肉の炒め 中国黒豆ソース	¥2,800
鶏肉の揚げ物 海老ミソ風味(6個)	¥2,100
	1個追加につき ¥400
鶏肉とキノコ、赤ナツメのオイスターソース煮込み	¥3,000
フォアグラのソテー 珈琲ソース	¥2,600

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

家禽

北京ダック	(半羽) 6 ~ 8 枚	¥8,800
エンプレスルームスタイル	(1羽) 12 ~ 16 枚	¥16,000

北京ダックのお肉をお好きな調理方法でお楽しみ頂けます ¥2,100

鴨肉の炒め 葱生姜風味

鴨肉ともやしの炒め

鴨ミンチ肉の炒め レタス包み

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10 階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

牛肉・豚肉

牛肉の炒め シェフの特製ソース	¥4,700
牛肉の黒胡椒炒め	¥4,700
牛肉の揚げ物 山椒塩風味	¥4,800
牛肉のXO醬炒め	¥4,700
牛肉の中国黒豆ソース炒め	¥4,700
牛肉とピーマンの細切り炒め	¥3,800
牛肉の味噌炒め (クレープ包み、またはレタス包み 1枚)	¥1,000
豚スペアリブの揚げ物 シャンパンソース(1本)	¥1,600
豚スペアリブの揚げ物 コーヒーソース(1本)	¥1,600
酢豚	¥2,800

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

野菜・豆腐・キノコ

揚げ豆腐の濃厚蟹卵ソース煮込み	¥2,900
揚げ豆腐と干し貝柱 野菜の煮込み	¥2,900
揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味	¥2,800
マーボー豆腐	¥2,100
海鮮と揚げ豆腐のオイスターソース煮込み	¥2,800
揚げ豆腐の煮込み 芙蓉仕立ての蟹肉あんかけ	¥2,800
彩り野菜と春雨のオイスターソース煮込み	¥2,600
彩り野菜の炒め	¥2,200
彩り野菜の炒め にんにく風味	¥2,400
彩り野菜の炒め オイスターソース	¥2,400

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

麵飯類

鮑入り平打ち玉子麺の煮込み	一人前 ¥3,200
あんかけ焼きそば(海鮮、または五目)	一人前 ¥980
スープそば(海鮮、五目、またはワンタン)	一人前 ¥980
叉焼の細切りともやし入り炒めそば	一人前 ¥1,100
牛肉入り中国きしめん炒め	一人前 ¥1,200
中国きしめん炒め 牛肉と卵のあんかけ	一人前 ¥1,200
蟹肉入り炒飯	一人前 ¥1,200
あんかけ炒飯	一人前 ¥1,200
揚州風炒飯(五目炒飯)	一人前 ¥1,100
野菜炒飯	一人前 ¥980
干し貝柱入り中国粥	一人前 ¥980
イセ海老入りお粥	一人前 ¥4,800

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

点心

海老蒸し餃子

(1個)各 ¥300

豚肉入りシュウマイ

フカヒレ入り海老蒸し餃子

小籠包

春巻

海老すり身のトースト揚げ

焼き餃子

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)

デザート

極上燕の巣とナツメ入り温製デザート	¥3,200
フレッシュフルーツ盛り合わせ	一人前 ¥1,280
パイヤに入った杏仁豆腐	¥1,800
マンゴープリン	¥1,500
タピオカ入りココナッツミルク	¥1,500
揚げ胡麻団子(3個)	¥900
コーヒー風味のカスタード饅頭(3個)	¥900

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。
記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。



スイスホテル南海大阪 10階 中国料理「エンプレスルーム」
〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-60 TEL : 06-6646-5129(直通)