

更上一層楼



一口開心

河豚のお刺身 えごま油のソースで
Globefish sashimi with perilla oil

新派片鴨

特製ダックロール
Dynasty's duck roll

紙包鮮蝦

海老のライスペーパー包み揚げ
Deep fried rice paper wrapped shrimp

山珍海味

山海の幸入り極上蒸しスープ
Steamed superior soup with delicacies of the lands and the sea

煎封鮮魚

香港式旬魚の煎り焼き
Sautéed seasonal fish in Hong Kong style

蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し
Whole steamed Shanghai crab

柚子沙冰

柚子のソルベ
Yuzu sorbet

炖煮牛肉

牛頬肉の柔らかか煮
Tender simmered beef cheek

一品湯麵

台湾式麵線
Taiwanese style simmered vermicelli

鮑魚撈飯

トリュフ香る鮑のリゾット フォアグラと平飼い有精卵のフラン
Abalone risotto with a scent of truffle, foie gras and cage-free egg flan

秘製甜品

フォンダンショコラと杏仁アイス
Fondant chocolat with almond flavored ice cream

¥18,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.

百年好合

一口開心

河豚のお刺身 えごま油のソースで
Globefish sashimi with perilla oil

王朝拼盆

王朝特製冷菜盛り合わせ
Dynasty special appetizers

紅燒鮑魚

姿鮑と花椎茸の煮込み
Braised abalone and flower shiitake mushrooms

金陵片鴨

北京ダック
Peking duck

油泡龍蝦

イセエビの美浜の塩炒め
Sautéed Ise lobster with sea salt from "Mihama"

清蒸鮮魚

香港式旬魚の葱生姜蒸し
Hong Kong-style steamed seasonal fish with green onions and ginger

蠔油和牛

黒毛和牛のオイスターソース炒め
Stir-fried Japanese premium beef with oyster sauce

干貝炒飯

干し貝柱のあんかけチャーハン
Fried rice with dried scallops

鮮果豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fresh fruits

脆皮麻球

揚げゴマ団子
Deep-fried sesame dumplings

上海蟹の姿蒸し ¥3,600でご追加いただけます。

You can add optional extras to the course.

Whole steamed Shanghai crab ¥3,600

¥25,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.

恩恩愛愛

王朝拼盆

王朝特製冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

蟹肉燕窩

つばめの巣入り蟹肉のスープ
Crabmeat soup with bird's nest

点心三品

蒸し点心三種
Three kinds of steamed dim sum

四川龍蝦

本場四川式ロブスターのチリソース
Authentic Sichuan-style lobster with chilli sauce

白灼和牛

経産和牛ロースの湯引き 葱油醤油
Blanched "Keisan" wagyu beef with leek soy sauce

干貝炒飯

干し貝柱のあんかけチャーハン
Fried rice with dried scallops

鮮果豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fresh fruits

脆皮麻球

揚げゴマ団子
Deep-fried sesame dumplings

上海蟹の姿蒸し ¥3,600でご追加いただけます。

You can add optional extras to the course.

Whole steamed Shanghai crab ¥3,600

¥12,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞ遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.