

更上一層楼開業35周年記念「メモリアルコース」

更上一層楼

一口開心

豊橋ブランド和牛「みかわ牛」コンビーフのふんわり揚げ 美浜の塩と山椒で
Toyohashi "Mikawa Gyu" corned beef fritters with Mihama salt and Sansho pepper

花生魚生

桜鯛の中国風お刺身とクラゲの和え物 「ヨコイピーナッツ」のオイルを使って
Sakura sea bream Chinese style sashimi and jellyfish salad with Yokoi Peanut's oil

招牌叉焼

伝統の窯焼き叉焼 メープルシロップと生黒胡椒のアクセント ゴーダローズチーズを添えて
Authentic oven roasted BBQ pork, maple syrup and fresh black pepper with Gouda rose cheese

春味上湯

春の訪れ 蛤と菜の花を王朝自慢の上湯スープで
Hamaguri clam and field mustard in Dynasty special superior soup

鵝肝片鴨

北京ダックロール フォアグラと苺と共に 蓬のクレープで
Peking duck roll with foie gras and strawberry, wrapped with Yomogi flavored crepe

鮮蝦竹卷

「愛知尾州豚」と車エビの湯葉巻きのおイスターソース煮込み ジャスミンのミスト
Oyster sauce simmered "Aichi Bishu Pork" and prawn wrapped in yuba with jasmine scented mist

一口清涼

ツバメの巣入り桃膠 金箔をあしらって
Bird's nest and Tao Jiao with gold flakes

麻辣和牛

長野県平谷村黒毛和牛「ひらやの輝跡」の湯引き 四川風麻辣スープをポットサービスで
Blanched "Hiraya no Kiseki" beef with Sichuan spicy soup

麻辣湯麵

香港生麵を四川風麻辣スープで
Hong Kong style noodles in Sichuan spicy soup

王朝炒飯

海の幸たっぷりのリゾット風炒飯 桜エビと浅漬けザーサイと共に
Chinese style seafood risotto with Sakura shrimp and pickled Sichuan vegetables

名代甜品

35年杏仁豆腐 香港名物亀ゼリー 桜のマカロン 揚げ胡麻団子
Cherry blossoms macaroon, sesame dumpling

¥16,000

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.