

Lunch Course

山珍海味

王朝拼盆
王朝特製冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

蟹肉燕窩
ツバメの巣入り蟹肉のスープ
Crabmeat soup with bird's nest

金陵片鴨
北京ダック
Peking duck

点心三味
蒸し点心三種
Three kinds of steamed dim sum

黒醋猪肉
臨醐山黒酢の酢豚 または 香港式白身魚の葱生姜蒸し
Sweet and sour pork with "Rinko-san" black vinegar from Uchibori Vinegar
Hong Kong style steamed white meat fish with scallion ginger sauce

海皇紫粥
海の幸入り中華粥
Chinese porridge with seafood

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

¥8,000

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.

恩恩愛愛

王朝拼盆
王朝特製冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

翡翠燕窩
ツバメの巣と蟹肉入り翡翠スープ
Bird's nest and crab meat Jade soup

金陵片鴨
北京ダック
Peking duck

油泡双鮮
大海老と帆立貝柱の美浜の塩炒め
Sautéed prawn and scallops with Mihama sea salt

白灼和牛
黒毛和牛の湯引き 葱油醤油
Blanched Japanese premium beef served with leek flavored soy oil

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

¥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.

更上一層楼

一口開心

雲丹と帆立貝柱の雲吞包み揚げ 甘夏の香り

Deep fried wonton with sea urchin and scallops with a scent of Amanatsu citrus

青椒炙魚

鰹の炙り 青山椒のソースに行者ニンニクのアクセント

Broiled bonito with green Sansho pepper sauce

蒜茸大蜆

大アサリのガーリック蒸し Y島スタイル

Steamed large clams with garlic, Lamma Island style

翡翠燕窩

ツバメの巣と蟹肉入り翡翠仕立てのスープ

Bird's nest and crab meat Jade soup

新派片鴨

鰻とマンゴーの北京ダックロール 八丁味噌と守口漬けの甜麵醬で

Peking Duck roll with eel and mango with Hatcho Miso sauce

咖喱炆蟹

脱皮蟹ココナッツカレーソース煮込み 蒸しパンと共に

Simmered soft shell crab with coconut curry sauce, served with steamed buns

一口清涼

愛玉子と百香果のリフレッシュメント

Aiyu jelly with passionfruit

魚香肉餅

とげなし美茄子と尾州豚の四川魚香ソース煮込み

Aichi eggplant and Bishu pork simmered with Sichuan fish sauce

海鰻鍋粿

穴子、黄韭、慈姑の餡掛けおこげ

Deep fried crispy rice with conger eel, yellow leek and water chestnuts sauce

叉焼拌麵

窯焼き叉焼と葱の和えそば

Noodles mixed with BBQ pork and green onion

美味甜品

伊勢抹茶の杏仁豆腐、マレーシア風カステラ、季節の果物

Almond jelly with Ise Matcha, Steamed Malay cake

¥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.

百年好合

一口開心
食前のお楽しみ
Amuse bouche

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

紅焼鮑魚
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

¥25,000

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.