

中国料理「王朝」

チャイニーズアフタヌーンティー with ミッシェル・ブラン

王朝特製セイボリーセレクション

Dynasty's special savory selection

(北京ダックロール、雲丹と帆立貝柱の雲呑包み揚げ 甘夏の香り、色々野菜のサラダ 季節のドレッシング)

蒸し点心をワゴンサービスでお好きなだけ

Steamed dim sum with wagon service

(小籠包、エビ蒸し餃子、肉焼売、鶏肉入りチマキ)

ショコラティエ ミッシェルブランとヒルトン名古屋のスペシャルコラボスイーツ

Chocolatier Michel Blanc and Hilton Nagoya special collaboration sweets

Special Chocolat from Michel Belin ミッシェル・ブランより厳選されたショコラ

Deux choco ドゥショコ

Cake pistache ケークピスターシュ

王朝特製スイーツ

Dynasty's special sweet treats

(正式杏仁豆腐、愛玉子と百香果のリフレッシュメントジュース、季節のエッグタルト)

十五穀米の中華がゆ 3種のコンデュメントで

Chinese porridge with 15 grain with 3 condiments

プレミアム中国茶を心ゆくまで

Premium Chinese teas to your heart's content

ロサンゼルス オーガニック プレミアムティー「ART OF TEA」から厳選した6種類

東方美人、白牡丹、千日紅仙桃、オーガニックココナッツカカオプーアル、パッションフルーツジャスミン、フロウ