

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or港式蒸魚
内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚 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

蟹肉燕窩
ツバメの巣入り蟹肉のスープ
Bird's nest and crab meat Jade soup

金陵片鴨
北京ダック
Peking duck

蠣油鮑魚
姿鮑と花椎茸のオイスターソース煮込み
Sautéed prawn and scallops with Mihama sea salt

黒醋猪肉
内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚
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

花椒曲奇
山椒香る塩クッキー
Sansho pepper scented salty cookie

¥ 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

冷たいトマトのサンラータン

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

鮮蝦雲吞

プリプリ海老雲吞 香港式葱油醬油と辣椒大王

Plump shrimp wonton with Hong Kong style green onion soy and red chili pepper

海螺春卷

サザエの春巻き 菰と冬菇椎茸のアクセント

Deep fried spring roll with turban shell, leek and shiitake mushroom

夏日例湯

12種の具材が入った冬瓜スープ

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

紫菜魷魚

スルメイカと豊橋産青じその炒め

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

一口清涼

酸梅湯

Aiyu jelly with passionfruit

黒椒和牛

黒毛和牛サーロインの生黒胡椒炒め ミントのソースを添えて

Sautéed Japanese premium beef with fresh black pepper, served with mint sauce

麻婆豆腐

高浜 おとうふ工房いしかわ「究極のきぬ」と葉ニンニクの四川麻婆豆腐

Sichuan mapo tofu with silky tofu from tofu factory Ishikawa and green garlic leaves

あいち米「愛ひとつぶ」

Ai-Hitotsubu

一口冷麺

王朝伝統の冷やし担々麺

Dynasty traditional chilled Dandang noodles

美味甜品

正式杏仁豆腐、バタフライピーのシャーベット、山椒香る塩クッキー

Traditional almond jelly, Butterfly pea flavored sorbet, Sansho pepper scented salty cookie

¥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
伊勢海老の美浜の塩炒め
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

蠟油和牛
黒毛和牛サーロインの自家製XO醬炒め
Stir-fried Japanese premium beef loin with homemade XO 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

花椒曲奇
山椒香る塩クッキー
Sansho pepper scented salty cookie

¥ 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.