

山珍海味

王朝拼盆
王朝特製前菜盛り合わせ
Assorted 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.

恩恩愛愛

王朝拵盆
王朝特製前菜盛り合わせ
Assorted 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

蠣油鮑魚
姿鮑と花椎茸のオイスターソース煮込み
Braised abalone and flower shiitake mushrooms in oyster sauce

黒醋猪肉
内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚
Sweet and sour pork with "Rinkosan" black vinegar from Uchibori vinegar

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
青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.

百年好合

一口開心
食前のお愉しみ
Amuse bouche

王朝拵盆
王朝特製前菜盛り合わせ
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

XO 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
青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.