

# 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.