

百年好合

一口開心
食前のお楽しみ
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
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

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.

更上一層楼

一口開心

おこげと発酵唐辛子入りサワークリームのカナッパ 柿と松の実
Sizzling rice and fermented chili sour cream, persimmon and pine nuts

松茸春巻

松茸と銀杏の春巻き 美浜の塩と酢橘
Matsutake mushroom and ginkgo nuts spring roll served with Mihama salt and Sudachi citrus

脆皮鷄甫

香港式クリスピーチキン 中華泡菜
Hong Kong style crispy chicken with Chinese pickled vegetables

蟹皇燕窩

ツバメの巣入り上海蟹のスープ
Bird's nest and Shanghai crab soup

新派片鴨

秋の北京ダックロール
Autumn Peking Duck roll

上湯蝦球

大海老の炒め ふろふき大根に中国ハムと浅葱のソース
Sautéed prawn with simmered daikon and Chinese ham with chive sauce

一口清涼

金木犀のシャーベット
Osmanthus sorbet

怪味和牛

黒毛和牛とクレソンの湯引き 王朝伝統の怪味ゴマだれ
Blanched Japanese premium beef and water cress, Dynasty traditional sesame sauce

秋味炒飯

秋刀魚と実山椒の炒飯

Stir fried rice with Pacific saury and Sansho berries

什菇炒麵

大磯屋の焼きそば キノコと豊橋うずら卵の餡かけ
Stir fried noodles from Oisoya served with mushrooms and Toyohashi quail egg sauce

美味甜品

正式杏仁豆腐、梨の冷たい薬膳スープ、モンブランエッグタルト
Traditional almond jelly, Chilled medicinal pear soup, Mont blanc egg tart

¥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.

恩恩愛愛

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

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
岐阜県八百津町内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚 秋野菜を添えて
Gifu prefecture Rinkosan black vinegar sweet and sour pork with autumn vegetables

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.