

更上一層楼

一口開心

サーモンのタルタル 葱生姜ソースとイクラの紹興酒漬け

Salmon tartar served with onion ginger sauce and Chinese wine marinated salmon roe

炸蝦多士

エビトーストにタスマニアマスタード

Shrimp toast with Tasmanian mustard

蟹皇燕窩

ツバメの巣入り上海蟹のオニオンスープ

Bird's nest and Shanghai crab onion soup

新派片鴨

王朝特製 フォアグラと中国トリュフの北京ダックロール

Dynasty special Peking duck roll with foie gras and Chinese truffle

蟹粉籠包

上海蟹入り小籠包

Shanghai crab soup dumpling

炖煮牛肉

牛頬肉のやわらか煮込み 燕のグリルと共に

Tender braised beef cheek with grilled turnip

蟹粉麵撈

大磯屋の焼きそば 上海蟹のあんかけ

Stir fried noodles from Oisoya served with Shanghai crab sauce

秘製甜品

林檎と杏仁ブリュレのミルフィーユ仕立て

Apple and almond crème brulee mille-feuille

慢饅享受

プーアル茶香る塩クッキーと中華風かりんとう「脆麻花」

Pu erh tea scented salt cookies and Mahua

¥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.

更上一層楼

一口開心

サーモンのタルタル 葱生姜ソースとイクラの紹興酒漬け

Salmon tartar served with onion ginger sauce and Chinese wine marinated salmon roe

炸蝦多士

エビトーストにタスマニアマスタード

Shrimp toast with Tasmanian mustard

蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し 大紅浙酢

Steamed whole Shanghai crab with red Zhejiang vinegar

蝦醬鷄翼

名古屋コーチンの手羽先揚げ エビ味噌風味

Fried Nagoya Cochin wings with shrimp miso flavor

蟹皇燕窩

ツバメの巣入り上海蟹のオニオンスープ

Bird's nest and Shanghai crab onion soup

新派片鴨

王朝特製 フォアグラと中国トリュフの北京ダックロール

Dynasty special Peking duck roll with foie gras and Chinese truffle

一口清涼

青林檎のシャーベット

Green apple sorbet

炖煮牛肉

牛頬肉のやわらか煮込み 蕪のグリルと共に

Tender braised beef cheek with grilled turnip

蟹粉麵撈

大磯屋の焼きそば 上海蟹のあんかけ

Stir fried noodles from Oisoya served with Shanghai crab sauce

鷄粒煲仔

香港式鷄肉と花椎茸の土鍋炊き込みご飯

Hong Kong-style clay pot cooked rice with chicken and shiitake mushrooms

秘製甜品

林檎と杏仁ブリュレのミルフィーユ仕立て

Apple and almond crème brulee mille-feuille

慢饅享受

プーアル茶香る塩クッキーと中華風かりんとう「脆麻花」

Pu erh tea scented salt cookies and Mahua

¥18,000

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.