

# 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

紅焼鮑魚  
姿鮑と花椎茸の煮込み  
Braised abalone and flower shiitake mushrooms

黒醋猪肉  
岐阜県八百津町 内堀醸造臨朐山黒酢の酢豚 冬野菜を添え  
Gifu prefecture Rinkosan black vinegar sweet and sour pork with winter vegetables

干貝炒飯  
干し貝柱と放し飼いの卵のあんかけ炒飯  
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

普洱曲奇  
プーアル茶香る塩クッキー  
Pu-er tea 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.

# 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 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

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

香港式鶏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.

# 百年好合

一口開心  
食前のお愉しみ  
Amuse bouche

王朝拼盆  
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  
干し貝柱と放し飼いのあんかけ炒飯  
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

普洱曲奇  
プーアル茶香る塩クッキー  
Pu-er tea 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.