

【ランチ限定コース】

山珍海味

王朝特製冷菜盛り合わせ

ツバメの巣入り蟹肉と浜名湖産青海苔のスープ

北京ダック 法蓮草のクレープ

蒸し点心三種

岐阜県八百津町 内堀醸造臨醐山黒酢の酢豚 冬野菜を添えて
または
香港式白身魚の葱生姜蒸し

干し貝柱入り中華粥

皇杏を使った正式杏仁豆腐

揚げ胡麻団子

¥8,000

【ランチ&ディナーコース】

恩恩愛愛

王朝特製前菜盛り合わせ

ツバメの巣入り 蟹肉と浜名湖青海苔のスープ

北京ダック 法蓮草のクレープ

姿鮑と花椎茸のオイスターソース煮込み

黒毛和牛と春野菜の黒豆味噌炒め

干し貝柱と放し飼いの卵「福が、きた」のあんかけチャーハン

皇杏を使った正式杏仁豆腐

中国茶香る塩クッキー

¥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.

【ランチ & デイナーコース】
更上一層楼

放し飼いの卵「福が、きた」のフラン中国ハムと浅葱のソース

桜鯛の中華風お刺身とクラゲの和え物

自家製ポークジャーキーと芥蘭菜の炒め

春玉葱と蟹玉子味噌のスープ アンクルート仕立て

北京ダックロール 苺と桜のアクセント

平貝とうるいの美浜の塩炒め

黄色いトマト 桃太郎ゴールドのシャーベット

黒毛和牛の煎り焼き 黒豆味噌とコリアンダーのソース

浅利と黄韭のあっさり汁そば

桜エビと浜名湖産青海苔の炒飯

桜と苺の杏仁豆腐

桜あん入りゴマ団子と中国茶香る塩クッキー

¥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.

【ランチ & デイナーコース】

百年好合

食前のお愉しみ

王朝特製前菜盛り合わせ

姿鮑と花椎茸のオイスターソース煮込み

北京ダック 法蓮草のクレープ

イセエビの美浜の塩炒め

香港式旬魚の葱生姜蒸し

黒毛和牛サーロインと春野菜の自家製 XO 醬炒め

干し貝柱と放し飼いの卵「福が、きた」のあんかけチャーハン

皇杏を使った正式杏仁豆腐

中国茶香る塩クッキー

¥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.