

【ランチ & デイナーコース】

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】

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.