

【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 蟹肉と冬瓜のスープ

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 旬の野菜を添えて

または

白身魚の唐揚げ 玉蜀黍のソース

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

香港名物冷たいマンゴースープ

揚げ胡麻団子

¥8,000

【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 蟹肉と冬瓜のスープ

北京ダックとチャイニーズコロケ

姿鮑の煎り焼き XO 醬と旬の野菜を添えて

四種の幸の炒め 美浜の塩と国産オイスターソース

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

香港名物冷たいマンゴースープ

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 & ディナーコース】 更上一層楼

フレッシュトマトソースの冷製ビーフン 葱油の香りとキャビアを添えて

荔枝とエビのフライボール

自家製ポークジャーキーと季節野菜の炒め

本日のシェフ特製スープ

鰻とマンゴー入り北京ダックロール

旬魚のジャスミン茶スチーム

国産 ジャムブランド[Jam the(ジャム・ザ)]
初恋レモン レモネーディアのシャーベット

黒毛和牛の煎り焼き 青山椒のソースで

白胡麻冷やし担々麺

穴子と黄韭のあんかけおこげ

香港名物冷たいマンゴースープ

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 & ディナーコース】

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

黒毛和牛の煎り焼き 青山椒のソース

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.