

ディナーハイティー

2025年5月15日(木)～8月20日(水) お一人様 9,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

マンゴーと鰹入り北京ダックロール エビ入り荔枝のフライボール
フレッシュトマトソースの冷製ビーフン 葱油の香り キャビア添え

中国料理「王朝」蒸し点心 5 種類

小籠包 エビ蒸し餃子 チャーシュー饅頭 イカ団子の沙爹ソース
中華ちまき 桃饅頭

インブレイス3-3 スイーツビュッフェよりシェフが厳選したスイーツ

マンゴー&オレンジムース トロピカルフルーツタルト
八丁味噌フィナンシェ マンゴー添え

中国料理「王朝」特製スイーツ

正式杏仁豆腐 香港名物 冷たいマンゴースープ
台湾名物パイナップルケーキ 旬の果実

中国料理「王朝」シグネチャーセレクション

下記よりお好みの一品お選びください。

- A エビのホットマンゴーマヨネーズ
- B 香港式白身魚の葱生姜蒸し
- C 岐阜県八百津町内堀醸造「臨朐山黒酢」の酢豚
- D 自家製ポークジャーキーと芥蘭菜の炒め
- E 四川麻婆豆腐

中国料理「王朝」特製締め一品

下記よりお好みの一品お選びください。

- A 王朝特製担々麺
- B 放し飼いの「福が、きた」と干し貝柱のあんかけ炒飯
- C 玉蜀黍の中華粥
- D 香港屋台風焼きそば

プレミアム中国茶を心ゆくまで

ガーデンオブエデン

夏の熟したマンゴーとパッションフルーツの香り高いアロマが特長の華やかな紅茶。

アステカスパイス

プーアール茶をベースにチリフレークなどのスパイスを使用。
シナモンとチョコレートをあわせてリッチなデザートティー。

オーキッドウーロンティー

台湾中部の烏龍茶名産地で育てられた茶葉を使用した、上品で高貴な香りの烏龍茶。
ユニークなライラックの香り。

レモンメレンゲ

ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲの滑らかな甘さを再現したクリーミーなルイボスティー。

オーガニックハイビスカスベリー

甘酸っぱいハイビスカスの花に、ローズヒップとレモングラスを加えた爽やかな香りの紅茶です。

ホワイトマスカット

上質な白牡丹に金木犀や矢草菊をプラス。ほんのり甘いマスカットの香り。

ドリンクオプション

白・赤ワイン、スパークリングワイン 飲み放題
¥2,500

プレミアム 飲み放題
瓶ビール、紹興酒、白・赤ワイン
ハイボール、黒ウーロン茶、オレンジジュース
¥4,000