

ディナーハイティー

2025年3月13日(木)～5月14日(水) お一人様 9,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

北京ダックロール巻と桜のアクセント 桜海老入り大根餅
平飼い卵「福が、きた」のフラン中国ハムと浅葱のソース

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 翡翠餃子 中華ちまき 桃饅頭

いちごスイーツピュッフェよりシェフが厳選したスイーツ

いちごムース いちごトルピーチョコレートのバターケーキ ドバイチョコレートバー

フレッシュストロベリー食べ比べセット

中国料理「王朝」特製スイーツ

正式杏仁豆腐 さくらあん入りゴマ団子 フレッシュストロベリー

中国料理「王朝」シグネチャーセクション

下記よりお好みの一品お選びください。

A エビの苺練乳マヨネーズ

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「臨醐山黒酢」の酢豚

D 錦爽どりのカシューナッツ炒め

E 自家製干し肉と芥蘭菜の炒め

中国料理「王朝」特製締めの一品

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 放し飼い卵「福が、きた」と干し貝柱のあんかけ炒飯

C 浜名湖産青海苔の中華粥

D 香港屋台風焼きそば

プレミアム中国茶を心ゆくまで

サクラ Blossam

満開の桜をイメージして作られたサクラティー。ローズヒップやハイビスカスをハーブとブレンドし、美しいピンク色に仕上げました。

ジャスミンパール

1000年以上前から伝わる最も伝統的な製法で作られた、芳醇で高貴な花の香りが広がる贅沢な一品です。

東方美人

台湾の代表的なお茶の一つ。発酵度70%と紅茶に近い味わいの青茶です。完熟した果実のようなアロマをご堪能ください。

ホワイトココナッツクリーム

白茶をベースにしたブレンドティー。ココナッツのクリーミーさ、リッチな甘さ、トロピカルな香りが女性に人気です。

ラズベリーネクター

ルイボスにハニーブッシュ、レモングラス、ラズベリーを加えた甘美なブレンドティー。甘く爽やかなラズベリーの香りがお口いっぱいに広がります。

ハッピーティー(アイスティー)

甘いラズベリーと新鮮なハイビスカスの甘酸っぱさが絶妙に調和し、ジャスミンの花の香りとともに、すっきりとフルーティーな緑茶のような味わいです。

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