

ディナーハイティー

2025年8月21日(木)～11月5日(水) お一人様 9,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

秋刀魚と茄子のダックロール 鴨肉入りチャイニーズコロック
放し飼いの卵「福が、きた」のフラン 上海蟹のソースで

中国料理「王朝」蒸し点心 6種類

小籠包 エビ蒸し餃子 チャーシュー饅頭 豚肉の黒豆味噌蒸し
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

和栗のモンブラン カラメルイチジクバターケーキ ムース・オ・ボム

中国料理「王朝」特製スイーツ

皇杏を使った正式杏仁豆腐 シヤインマスカットのエッグタルト
塩卵入り揚げ胡麻団子 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 エビの山葵マヨネーズ
- B 香港式白身魚の葱生姜蒸し 金木屋のミスト
- C 岐阜県八百津町内堀醸造「臨朐山黒酢」の酢豚
- D 四川麻婆豆腐 高浜市おとうふ工房いしかわ「至高のもめん」
- E 彩り野菜の美浜の塩炒め

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 放し飼いの卵「福が、きた」と干し貝柱のあんかけ炒飯
- C ポルチーニ茸の中華粥
- D 香港屋台風焼きそば

プレミアム中国茶を心ゆくまで

バタースコッチ

世界中で愛されるお菓子をイメージしたお茶。
バターの風味の柔らかさと白茶に含まれる金色の茶葉が、心地よいティータイムを演出します。

ジャスミンリザーブ

丁寧に手摘みされた有機緑茶に夜に咲くジャスミンの花の香りをまとわせた、
芳醇な香りの最高級ジャスミンティーです。

特上宇治ほうじ茶

黒糖のような甘く香ばしい香りが漂う、さっぱりとした後味が特徴のほうじ茶です。

オーガニックアップルパイ

りんご、シナモン、ジンジャーの風味にココナッツとナツメグがほのかに香る、
懐かしいアップルパイのような味わいです。

パンPKインスパイスチャイ

スパイシーなチャイにパンPKの香りがふんわりと漂う、甘くクリーミーなデザートティー。

アプリコットエスケープ

ビタミンやミネラルが豊富な有機ルイボスをベースに、
ローズヒップやハイビスカス等様々なハーブをブレンドした甘酸っぱい有機ハーブティーです。

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