

【ランチ限定コース】

山珍海味

王朝特製冷菜盛り合わせ

ポルチーニ茸と衣笠茸入り豆乳のスープ トリュフの香り

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 旬の野菜と共に
または
大海老と白身魚の唐揚げ 山椒風味

放し飼い卵「福が、きた」を使った浅蜷の館かけチャーハン

皇杏を使った正式杏仁豆腐に秋のフルーツを添えて

揚げ胡麻団子

¥8,000

【ランチ&ディナーコース】

恩恩愛愛

王朝特製冷菜盛り合わせ

鮑の姿煮込み ポルチーニ茸とトリュフの香り

北京ダック クレープとタルト仕立て

大海老と帆立貝柱の唐揚げ 山椒風味

香港式黒毛和牛のオイスターソース煮込み

放し飼い卵「福が、きた」を使った浅蜷の餡かけチャーハン

皇杏を使った正式杏仁豆腐に秋のフルーツを添えて

中国茶香る塩クッキー

¥12,000

【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

鮑の姿煮込み ポルチーニ茸とトリュフの香り

北京ダック クレープとタルト仕立て

イセエビのチリソース煮込み 紅あずまの鬼饅頭を添えて

放し飼いの「福が、きた」を使った毛蟹とトリュフ入りカニ玉

“新感覚”みかわ牛の青椒肉絲

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

秋の味覚の和えそば

小豆と栗のパイ包みと杏仁アイスクリーム

林檎の赤ワイン煮添え

¥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.