

【ランチ&ディナーコース】 更上一層楼

サーモンのタルタル 葱生姜ソースとイクラの紹興酒漬け
Salmon tartare with scallion ginger sauce and Shaoxing-marinated salmon roe

奥三河どりの香港式クリスピーチキン
Hong Kong style crispy Oku Mikawa chicken

上海蟹とコニッシュジャックのスープ アンクルート仕立て
Shanghai crab and Cornish jack soup en croûte

王朝特製 フォアグラとトリュフの北京ダックロール
Dynasty special Peking duck roll with foie gras and truffle

上海蟹の姿蒸し 大紅浙酢
Whole steamed Shanghai crab with red Zhejiang vinegar

青林檎のシャーベット
Green apple sorbet

上海蟹入り小籠包
Shanghai crab soup dumpling

香港式黒毛和牛のオイスターソース煮込み
Hong Kong style Japanese premium beef braised in oyster sauce

上海蟹と碧南市大磯屋深蒸し麺の和えそば 春菊のアクセント
Shanghai crab tossed with slow-steamed noodles from Ooiso-ya and shungiku leaves

苺のエッグタルト
皇杏を使った正式杏仁豆腐
黒胡麻入り白玉団子を中国茶の香りのシロップで
洋梨のコンポート
Strawberry egg tart, authentic almond tofu,
Rice dumpling with black sesame in Chinese tea syrup, and pear compote

¥18,000

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.