

ディナーハイティー

2025 年 11月6日(木)～12月 26日(金) お一人様 9,000円

中国料理「王朝」特製セイボリー

七面鳥とクランベリー入りダックロール
放し飼い卵「福が、きた」のフラン 上海蟹のソースで
海の幸入り中華風グラタン
ポルチーニ茸の中華粥

中国料理「王朝」蒸し点心 6 種類

小籠包 エビ蒸し餃子 広東式焼売 彩り野菜の淡雪あんかけ蒸し
豆腐と海老すり身の蒸し物 桃饅頭

インプレイス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

和菓の生絞り抹茶モンブラン サンタハットムース ルビーチョコレートブラウニー

中国料理「王朝」特製スイーツ

皇杏を使った正式杏仁豆腐 苺とピスタチオのエッグタルト
中国茶香るカヌレ 旬の果実

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 エビの明太子マヨネーズ
- B 香港式白身魚の葱生姜蒸し
- C みかわ豚の窯焼き叉焼
- 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

王朝特製麻辣湯

プレミアムティーを心ゆくまで

グリーンボメグラネット

手摘みで厳選された緑茶に乾燥させた有機ラズベリーとザクロのエッセンスを丁寧にブレンドした一品です。

World Tea Expo受賞作品。

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。

オーキッドウーロン

台湾中部の烏龍茶の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が広がる味わい深い一品です。

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。

ダークチョコレートペパーミント

熟成された香りを持つ黒茶の一種である有機プーアル茶をベースに、
チョコレートペパーミントが織りなすデザートティー。
どっしりとしたコクのある力強い風味のなかに、ミントのさわやかさを感じます。

バニラベリートリュフ

ホワイトチョコレートとフレッシュクリームの滑らかさが、
ハイビスカスやベリーの甘酸っぱさと絶妙な調和がとれた一品。

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