

【ランチ & ディナーコース】

恩 恩 愛 愛

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

ツバメの巣入り上海蟹のオニオンスープ トリュフ入りマッシュポテトと共に
Shanghai crab and birds' nest onion soup with truffle mashed potato

北京ダック クレープとタルト仕立て
Peking duck served with crepe and tart style

上海蟹の小籠包
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

黒胡麻入り白玉団子 中国茶の香りのシロップで
Rice dumpling with black sesame and Chinese tea scented syrup
苺のエッグタルト
Strawberry egg tart

¥12,000

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.

【ランチ & ディナーコース】

百年好合

食前のお愉しみ
Amuse-bouche

王朝特製前菜盛り合わせ
Dynasty special assorted appetizer

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 croute

北京ダックとクリスピーチキン
Peking duck and crispy chicken

伊勢海老のチリソース煮込み 紅あずまの鬼饅頭を添えて
Ise lobster simmered in chili sauce with Beniazuma sweet potato steamed bun

平飼い卵「福が、きた」を使った毛蟹とトリュフ入りカニ玉
Hair crab and truffle omelet with free-range egg "Fuku ga kita"

みかわ牛と豊橋大葉入り水餃子を王朝伝統の胡麻だれで
Mikawa beef and Toyohashi Oba herb dumplings with Dynasty's sesame sauce

トリュフ香る鮑のリゾット仕立て フォアグラのフラン
Truffle-scented abalone risotto with foie gras flan

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

¥ 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.