

Menu

食前のお楽しみ

海の幸のダンプリングに上海蟹のビスク フォアグラのフランとキャビアと一緒に
奥三河どりの香港式クリスピーチキン

王朝特製秋の冷菜盛り合わせ

みかわ豚の釜焼き叉焼 秋刀魚の葱油コンフィにフランボワーズのソース
蝦夷鮑とカフェドバリバター うずらの卵の花椒香る巣籠仕立て

北京ダック クレープとタルト仕立て

上海蟹の姿蒸し 大紅浙酢と共に

“新感覚”みかわ牛の青椒肉絲

香港式黒毛和牛のオイスターソース煮込み

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

王朝特製秋のデザート盛り合わせと中国茶

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