恩恩愛愛

王朝特製冷菜
Assorted Dynasty appetizers

柚子香る淡雪仕立ての蟹肉と豆腐のスープ
Crab meat and tofu soup with a yuzu-scented light foam

北京ダック　法蓮草クレープとタルト仕立て
Peking duck served with spinach crepe and tartlet

大海老のチリソース煮込み　トリュフ入りスクランブルエッグと豆苗と一緒に
Braised prawns in chili sauce with truffle scrambled eggs and pea shoots

牛サーロインの湯引きを 葱油醤油で 烏賊と紫蘇の水餃子とロメインレタスと共に
Poached sirloin beef with scallion-soy dressing,
served with squid and shiso dumplings and romaine lettuce

浜名湖産青海苔香る海の幸の中華粥
Seafood congee scented with Aonori seaweed from lake Hamana

皇杏を使った正式杏仁豆腐に旬のフルーツをたっぷりと
中国茶香る塩クッキー
Authentic almond jelly with seasonal fruits
Chinese tea-flavored salted cookies

￥12,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご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.

百年好合

食前のお愉しみ
Amuse bouche

王朝特製前菜盛り合わせ
Assorted Dynasty appetizers

鮑とコニッシュジャックの上海蟹ソース煮込み　アンクルート仕立て
Braised abalone and Cornish jack in Shanghai crab sauce, en croute style

北京ダックカービングサービス
Peking duck carving service

イセエビをお好みの味付けで
Ise lobster prepared to your preference

香港式金目鯛の葱生姜蒸し
Hong Kong style steamed Kinmedai alfonsino with scallions and ginger

黒毛和牛サーロインとロメインレタスの巻物　黒豆味噌ソースで
Japanese premium beef sirloin and romaine lettuce rolls with black soybean miso sauce

トリュフの香る鮑のリゾット仕立て　フォアグラのフランと共に
Abalone risotto scented with truffle, accompanied by foie gras flan

王朝特製デザートを心行くままに
Selection of Dynasty signature desserts to your heart's content

￥25,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご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.