

更上一層楼

蟹肉と百合根入り放し飼いのフラン 浜名湖青海苔と上湯ソースで
Flan of free-range eggs with crab meat and lily bulbs, served with
Lake Hamana aonori and superior broth sauce

クラゲとフグ皮の柑橘ドレッシング 和え キャビアを添えて
ロブスターとアボガドのタルト仕立て
Jellyfish and puffer fish skin tossed in citrus dressing with caviar and Lobster and avocado tartlet

王朝特製 サクサク焼き北京ダッククレープ
Dynasty special crispy roasted Peking duck crepe

名古屋コーチンと冬の根菜の蒸しスープ 金華ハムの香り豊かに
Steamed winter root vegetable soup with Nagoya Cochin, richly scented with Chinese ham

マグロとフォアグラの煎り焼き 八百津町内堀醸造臨醐山黒酢とバルサミコ酢のソースで
Pan-seared tuna and foie gras with Ringozan black vinegar from Uchibori Brewery and balsamic sauce

帆立貝柱と鱈の香港式フライドガーリック炒め
Hong Kong-style fried scallops and cod with garlic

とちあいかとレモンのシャーベット
Tochiaika strawberry and lemon sorbet

みかわ豚の肉団子 楚蟹のソースで
Braised Mikawa pork meatballs in hairy crab sauce

黒毛和牛入り特製麻辣湯
Special mala broth with premium Japanese beef

干し貝柱と春菊の卵白炒飯 唐墨のアクセント
Egg white fried rice with dried scallops and garland chrysanthemum, accented with dried mullet roe

皇杏を使った天使の杏仁クリームダンジュ 山椒香る金柑コンポート添え
五香粉香るラングドシャを中国茶と共に
Angel almond crème d'ange made with authentic apricot kernels,
served with Sansho pepper scented kumquat compote
Five-spice flavored langue de chat cookies served with Chinese tea

¥16,000

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.