

更上一層楼

アサリとクレソンの冷製ビーフン パルメジャーノのアクセント

Chilled vermicelli with clams and watercress, a hint of Parmigiano

桜鯛の中華風お刺身とクラゲの和え物

Sakura sea bream sashimi in Chinese style with jellyfish salad

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

蛤と春野菜の蒸しスープ 金華ハムの香り豊かに

Steamed clam and spring vegetable soup, enriched with the aroma of Jinhua ham

大海老と鮑入り桜海老の XO 醬炒め

Stir-fried prawns and abalone in Sakura shrimp XO sauce

紅ほっぺとデコポンのシャーベット

Sorbet of Beni Hoppe strawberry and Dekopon citrus

黒毛和牛の煎り焼き 甘口胡椒ソース

Stir-fried premium Japanese beef with sweet pepper sauce

三種類の中からお好みの小籠包を

Your choice of xiao long bao soup dumpling (from three varieties)

桜海老と浜名湖青海苔の炒飯 上湯スープ添え

Stir-fried rice with Sakura shrimp and Aonori seaweed from lake Hamana, served with clear superior broth

桜香る苺の雪媚娘

小倉あんバター入り揚げ胡麻団子

Sakura-scented strawberry snow mochi

Deep-fried sesame dumplings stuffed with bean paste and butter

¥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.