

日曜日限定ディナー

Cold Dishes

王朝名物窯焼き叉焼

Dynasty's signature oven-roasted char siu pork

蒸し鶏のマイヤーレモンと葱のソースで

Steamed Chicken with Meyer Lemon and Scallion Sauce

フレッシュベジタブルサラダ

篠島しらすとあおさのりのアクセント

Fresh Vegetable Salad with Shinojima Whitebait and Aosa Seaweed

麻辣風味の新じゃがポテトサラダ

Spicy Mala-style New Potato Salad

Hot Dishes

大海老のチリソース

Prawns in chili sauce

大海老のホットマヨネーズ

Prawn with warm mayonnaise sauce

帆立貝と春雨のガーリック蒸し

Steamed scallops with garlic and vermicelli

香港式旬魚の葱生姜蒸し

Hong Kong-style steamed seasonal fish with scallion, ginger, and special soy sauce

クリスピーチキン マイヤーレモンソースで

Crispy Chicken with Meyer Lemon Sauce

焼きニラ饅頭 篠島しらすの食べるラー油で

Pan-fried Chive Dumplings with Shinojima Whitebait Chili Oil

山椒香る四川麻婆豆腐

Sichuan mapo tofu

蟹爪肉と海老すり身の揚げ物

Deep-fried crab claws stuffed with minced prawns

彩り野菜の美浜の塩炒め

Stir-fried Colorful Vegetables with Mihama Salt

香港屋台風きしめん 辣椒大王と共に

Hong Kong-style Kishimen with Chili Sauce

篠島しらすと豊橋大葉の炒飯

Fried Rice with Shinojima Whitebait and Toyohashi Shiso

トマトと卵のサワースープ

Tomato and Egg Sour Soup

あいちのかおり

Steamed Aichi-no-Kaori Rice

Chef's Special

お一人様一品限り

蝦夷鮑の煎り焼き 黒豆味噌ソース

Roasted Ezo abalone with black bean miso sauce

又は

国産牛の煎り焼き 黒豆味噌ソース

Seared Japanese Beef with black bean miso sauce

鮑と北京ダックのオイスターソース炒め

タルト仕立て

Stir-fried Abalone and Peking Duck with Oyster Sauce in Tart Style

ボイルズワイガニ

Boiled snow crab

パラダイスティーゼリー

Paradise Tea Jelly

Live Station

北京ダック×八丁味噌ソース

Peking duck with Hatcho Miso Sauce

みかわ豚と岡崎八丁味噌で作るジャージャー麺

Zhajang Noodles with Mikawa Pork and Okazaki Hatcho Miso

Dim Sum

小籠包

xiao long bao

海老蒸し餃子

Steamed shrimp dumplings

岡崎八丁味噌肉まん

Hatcho Miso Pork Buns

Dessert

正式木桶杏仁豆腐

Authentic almond jelly

タピオカ入り冷たいマンゴースープ

Chilled Mango Soup with Tapioca

台湾パイナップルケーキ

Taiwan Pineapple Cake

西原通りプリンのマンゴーロールケーキ

Mango Roll Cake with Nishidori Custard Pudding

ライチ

Lychee

揚げ胡麻団子

Deep fried sesame ball