

恩恩愛愛

Dinner course

¥ 12,000

王朝特製冷菜盛り合わせ
Assorted Dynasty appetizers

ツバメの巣入り上海蟹のオニオンスープ 中国ハム入りマッシュポテトと共に
Shanghai crab and bird's nest onion soup, served with mashed potatoes and Chinese ham

北京ダックロールと手羽先の海老味噌風味揚げ
Peking duck roll and fried chicken wings with shrimp miso flavor

大海老の北京風甘辛酢ソース
Prawns with Beijing-style sweet and sour sauce

国産牛の煎り焼き 黒ニンニクのソースで
Pan-seared Japanese beef with black garlic sauce

干し貝柱入り餡かけ炒飯
Fried rice with dried scallops and savory sauce

季節のフルーツ入り本格杏仁豆腐
サクサク揚げ胡麻団子
Authentic almond jelly with seasonal fruits
Deep fried sesame dumplings

オプションメニュー
Option menu

上海蟹の姿蒸し ¥ 5,000
Steamed Shanghai crab



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.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。Price inclusive of taxes and service charge.

百年好合

Dinner course

¥ 25,000

冷たい前菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

温かい前菜盛り合わせ
Assorted hot appetizers

上海蟹とコニッシュジャックのスープ アンクルート仕立て
Shanghai crab and cornish jack soup in puff pastry

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

香港式旬魚の葱生姜蒸し ジャスミンティーのミスト
Hong Kong-style steamed seasonal fish with scallion and ginger, Jasmine tea mist

黒毛和牛の煎り焼き 黒ニンニクのソースで
Pan-seared premium Japanese beef with black garlic sauce

お好みの麺またはご飯
Choice of noodles or rice

王朝特製デザートをお心行くままに
Selection of Dynasty signature desserts



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.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。Price inclusive of taxes and service charge.