

王 DYNASTY 朝

# 『王朝の味覚』

## オーダーバイキング・プレミアムオーダーバイキング

### Taste of Dynasty

### Order Buffet • Premium Order Buffet

王朝ならではの華麗な料理の数々をはじめ、ツバメの巣、北京ダック、  
チャイニーズスイーツなど、  
選りすぐりの35品を心ゆくまで楽しめるオーダーバイキングです。  
さらに、鮑やロブスターといった豪著な食材を取り入れ、  
50品以上の美味を堪能できるプレミアムオーダーバイキングもご用意しております。



写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

オーダーバイキング  
大人 12,000円 / 子供（6歳～12歳） 6,000円

プレミアムオーダーバイキング  
大人 16,500円 / 子供（6歳～12歳） 8,250円

※90分制

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.

# オーダーバイキング

## 『古往今来』

### Order Buffet History of 37

※はじめに“前菜四種盛り合わせ”を人数分ご用意致します。  
※90分のオーダー制です。  
※Four kinds of appetizers will be prepared for the number of guests.  
※90 minutes for order.

## シェフスペシャル

### Seasonal Chef's Special

王朝名物北京ダック 法蓮草のクレープで  
Signature Peking duck

ツバメの巣入り蟹肉のスープ  
Crabmeat soup with bird's nest

豚タンの四川風辛味ソース和え  
Pork tongue with Sichuan-style spicy sauce

鰹の炙り焼き 中国醤油とオリーブのソースで  
Seared bonito with Chinese soy sauce and olive sauce

冬野菜のフレッシュサラダ ピータンドレッシング  
Fresh winter vegetable salad with century egg dressing

ツバメの巣入り上海蟹のスープ オールドスタイル  
Traditional style crab soup with bird's nest

大海老のフリット シャインマスカットのアクセント  
Crispy fried prawn with a shine muscat grape accent

中華揚げパンのアメリカンドック  
Chinese-style fried bread corn dog

シャインマスカットとタピオカ入りココナッツミルク  
Coconut milk with shine muscat grapes and tapioca

トリュフ風味のチャンククッキー  
Truffle-flavored chunk cookies

## 前菜

### Appetizers

王朝特製冷菜盛り合わせ  
Four assorted starters

# スープ

## Soup

蟹肉入りコーンスープ

Corn soup with crabmeat

黒酢酸辣湯

Black vinegar hot and sour soup

# 揚げ物・点心

## Dim sum・Fried

特製ダレの油淋鶏

Fried chicken with special sauce

サクサク揚げ春巻

Crispy fried spring roll

ぷりぷりエビ蒸し餃子

Shrimp dumplings

肉汁溢れる小籠包

Juicy soup-filled Xiaolongbao

# 海鮮

## Seafood

エビのチリソース煮込み

Prawn stir-fried with chili sauce

エビのホットマヨネーズソース

Prawn fritter with sweet mayonnaise sauce

エビの美浜の塩炒め

Prawn stir-fried with Mihama salt

香港式旬魚の葱生姜蒸し 特製醤油で

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

# 肉

## Meat

牛ヒレのオイスターソース炒め

Beef fillet stir-fried with oyster sauce

鎮江香酢の黒酢豚

Sweet and sour pork with "Rinkosan" black vinegar

昔ながらの赤い酢豚

Classic sweet and sour pork with red vinegar

鶏肉のカシューナッツ炒め

Stir-fried chicken with cashew nuts

## 野菜・豆腐

### Vegetable ・ Tofu

季節の青菜のガーリック炒め

Stir-fried seasonal greens with garlic

季節の青菜の美浜の塩炒め

Stir-fried seasonal greens with salt

彩り野菜の美浜の塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables with sea salt from 'Mihama'

牛肉入り広東麻婆豆腐

Cantonese style mapo tofu with beef

## 麺・飯

### Noodle ・ Rice

エビと叉焼の炒飯

Fried rice with roasted char siu pork and shrimp

蟹肉とレタスのあっさり炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

蟹肉あんかけ炒飯淡雪仕立て

Fried rice with crabmeat and egg white sauce

香港屋台風黄韭入り焼きそば

Hong Kong street-style fried noodles with yellow chives

王朝特製香港式担々麺

Special Hong Kong-style dan dan noodles

細切り葱の上湯汁そば

Superior soup noodles with shredded green onions

## デザート

### Dessert

フルーツ入り杏仁豆腐

Silky almond jelly with soy milk

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

ライチ

Lychee

サクサク揚げゴマ団子

Crispy fried sesame balls

あん入り桃饅頭

Peach bun with sweet paste

# プレミアムオーダーバイキング

## 『温故知新』

### Premium Order Buffet

### History of 37 & Premium Selection

※姿鮑と冬菇椎茸の土鍋煮込み、ロブスターのチリソース煮込み 姿仕立ては、  
お一人様1回限りのご注文となります。

※はじめに“前菜四種盛り合わせ”を人数分ご用意致します。

※ 90分のオーダー制です。

※Whole braised abalone and lobster with chili sauce is served one portion  
per person.

※Four kinds of appetizers will be prepared for the number of guests.

※90 minutes for order.

## シェフスペシャル

### Seasonal Chef's Special

ツバメの巣入り蟹肉のスープ  
Crabmeat soup with bird's nest

ツバメの巣入り上海蟹のスープ オールドスタイル  
Traditional style crab soup with bird's nest

王朝名物北京ダック 法蓮草のクレープで  
Signature Peking duck

姿鮑と冬菇椎茸の土鍋煮込み  
Braised whole abalone and winter Shiitake mushroom in clay pot

ロブスターのチリソース煮込み 姿仕立て  
Whole lobster in chili sauce

豚タンの四川風辛味ソース和え  
Pork tongue with Sichuan-style spicy sauce

鰹の炙り焼き 中国醤油とオリーブのソースで  
Seared bonito with Chinese soy sauce and olive sauce

冬野菜のフレッシュサラダ ピータンドレッシング  
Fresh winter vegetable salad with century egg dressing

大海老のフリット シャインマスカットのアクセント  
Crispy fried prawn with a shine muscat grape accent

鮫鱈の毛沢東スパイス炒め  
Mao Zedong-style spiced fried monkfish

中華揚げパンのアメリカンドック  
Chinese-style fried bread corn dog

トリュフとポルチーニ茸入り肉饅頭  
Steamed meat bun with truffle and porcini mushrooms

## 上海蟹入り小籠包

Juicy soup-filled Xiaolongbao with Shanghai crab

## 和牛とガーリック入り中国醤油の炒飯

Wagyu beef and garlic fried rice with Chinese soy sauce

## ポルチーニ茸の中華粥 トリュフの香り

Chinese congee with porcini mushrooms and truffle aroma

## シャインマスカットとタピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with shine muscat grapes and tapioca

## トリュフ風味のチャンククッキー

Truffle-flavored chunk cookies

# 前菜

## Appetizers

### 王朝特製冷菜盛り合わせ

Four assorted starters

### クラゲの和え物

Jellyfish salad

### 王朝名物窯焼きチャーシュー

Oven-baked char siu pork

### 蒸し鶏の怪味胡麻ソース

Chicken with sesame sauce

### 蒸し鶏の葱生姜ソース

Chicken with scallion and ginger sauce

### ピータン 特製醤油を添えて

Century egg with special soy sauce

# スープ

## Soup

### 蟹肉入りコーンスープ

Corn soup with crabmeat

### 黒酢酸辣湯

Black vinegar hot and sour soup

# 揚げ物・点心

## Dim sum・Fried

### 蟹爪肉とエビすり身の揚げ物

Fried crab claw meat and prawn crispy fried spring roll

### サクサク揚げ春巻

Crispy fried spring roll

### 肉汁溢れる小籠包

Juicy soup-filled Xiaolongbao

### ぷりぷりエビ蒸し餃子

Shrimp dumplings

# 海鮮

## Seafood

エビのチリソース煮込み

Prawn stir-fried with chili sauce

エビのホットマヨネーズソース

Prawn fritter with sweet mayonnaise sauce

エビの美浜の塩炒め

Prawn stir-fried with Mihama salt

香港式旬魚の葱生姜蒸し 特製醤油で

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

イカとレタスの湯引き 葱油醤油で

Blanched squid and lettuce with Chinese sauce

帆立貝柱の自家製XO醤炒め

Sauteed scallops with homemade XO sauce

# 肉

## Meat

牛ヒレのオイスターソース炒め

Beef fillet stir-fried with oyster sauce

鎮江香酢の黒酢酢豚

Sweet and sour pork with "Rinkosan" black vinegar

昔ながらの赤い酢豚

Classic sweet and sour pork with red vinegar

鶏肉のカシューナッツ炒め

Stir-fried chicken with cashew nuts

特製ダレの油淋鶏

Fried chicken with special sauce

# 野菜・豆腐・卵

## Vegetable・Tofu・Egg

季節の青菜のガーリック炒め

Stir-fried seasonal greens with garlic

季節の青菜の美浜の塩炒め

Stir-fried seasonal greens with salt

彩り野菜の美浜の塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables with sea salt from 'Mihama'

牛肉入り広東麻婆豆腐

Cantonese style mapo tofu with beef

楚蟹入りかに玉

Crab omelet with snow crab

# 麺・飯

## Noodle・Rice

### エビと叉焼の炒飯

Fried rice with roasted char siu pork and shrimp

### 蟹肉とレタスのあっさり炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

### 蟹肉あんかけ炒飯淡雪仕立て

Fried rice with crabmeat and egg white sauce

### 香港屋台風黄韭入り焼きそば

Hong Kong street-style fried noodles with yellow chives

### 王朝特製香港式担々麺

Special Hong Kong-style dan dan noodles

### 細切り葱の上湯汁そば

Superior soup noodles with shredded green onions

### 季節の中華粥

Seasonal congee

# デザート

## Dessert

### 豆乳入りプルプル杏仁豆腐

Silky almond jelly with soy milk

### タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

### ライチ

Lychee

### サクサク揚げゴマ団子

Crispy fried sesame balls

### あん入り桃饅頭

Peach bun with sweet paste

### マカオ名物エッグタルト

Macau specialty egg Tart