

「TASTE of DYNASTY King's palate style」 『王様気分の王朝の味覚』



写真はイメージです。The photograph is an image.

Per person / お1人様 ¥12,500
Limited 2 hours / 2時間制
(Child / お子様 4~12 years old ¥6,300)

“Taste of Dynasty” is available from minimum 2 persons.
「王朝の味覚」は2名様より承ります。

This special selection offers Dynasty's 100 a la carte dishes in an “all you can eat” style.
Please enjoy the indulgent Chinese dishes in an order and serve offering, all under a common price.

全100品が揃うアラカルトメニューの中から好きな物をお好きなだけお楽しみいただけるメニュー。
注文してから出来立てをお届けする高級中国料理の食べ放題を値段を気にすることなくお楽しみいただけます。

The appetizer platter will be limited to one serving per group.
「冷菜盛り合わせ」は1グループ1回限りのオーダーとさせていただきます。

Beverage Package / 飲み放題プラン

Limited 90 minutes

Please enjoy your favorite drinks for 90 minutes from the menu below.

90分間、以下のメニューより好きなお飲み物をお好きなだけお楽しみいただけます。

The beverage free flow will be available by order for the entire table.
※飲み放題は皆様でのご注文とさせていただきます。

お一人様 ¥3,100 per person

お一人様 ¥4,300 per person

Bottled Beer (Small bottle) 瓶ビール(小瓶) ※お一人様一回限りとさせていただきます	Chinese Rice Wine 紹興酒	Sparkling Wine スパークリングワイン	Chinese Rice Wine 紹興酒
	Oolong Tea ウーロン茶	Bottled Beer 瓶ビール	Whiskey ウイスキー
White Wine 白ワイン	Orange Juice オレンジジュース	White Wine 白ワイン	Oolong Tea ウーロン茶
Red Wine 赤ワイン		Red Wine 赤ワイン	Orange Juice オレンジジュース

表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。Prices inclusive of taxes and 13% service charge.

COLD APPETIZERS / 冷菜 / 前菜

三拼美味	冷菜盛り合わせ - 蒸し鶏、チャーシュー、クラゲ Appetizer sampler - steamed chicken, barbecued pork, chilled jelly fish	¥4,400
酸辣白菜	白菜の甘酢漬け Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce	¥2,500
松花皮蛋	ピータン Preserved eggs	¥2,500

SOUP / 湯 / スープ

蟹黄燕窝	蟹の卵入り燕の巣スープ Superior bird's nest soup with crab roe	¥3,800 (1 person)
蟹粉翅湯	蟹肉入りコニッシュジャックスープ Cornish Jack soup with crab meat	¥2,300 (1 person)
酸辣湯	酸辣風味の五目スープ Hot and sour soup	¥1,300 (1 person)
西湖牛肉羹	牛肉と黄ニラのとろみスープ Starchy beef and yellow chive soup	¥1,300 (1 person)
真珠米湯	コーンスープ Corn soup	¥1,300 (1 person)
蕃茄蛋花湯	トマトと卵のスープ Egg and tomato soup	¥1,300 (1 person)

SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

豆豉龍蝦	ロブスターの黒豆ソース煮	¥15,000
Simmered lobster	in black bean sauce	
乾焼明蝦	大海老のチリソース煮	¥5,600
Braised Kuruma prawns	with red chili sauce	
時蔬蝦仁	小海老と季節野菜の炒め	¥4,400
Stir-fried shrimps	and seasonal vegetables	
沙拉蝦仁	小海老のマンゴーマヨネーズ	¥4,200
Batter fried shrimps	glazed in mango mayonnaise	
左宗菜蝦	小海老の湖南風辛味炒め	¥3,800
Hunan style sautéed shrimps	with red chili and garlic	
蒜爆蝦仁	小海老のニンニク炒め	¥3,800
Sautéed shrimps	with garlic	
川味蝦仁	小海老の四川チリソース炒め	¥3,800
Quick fried prawns	in Szechuan style chili sauce	
白灼牡蠣	牡蠣の紹興酒香り蒸し 香味醤油掛け	¥5,600
Parboiled oyster	with flavored soy sauce	
時蔬貝魷	ホタテ貝、イカの強火塩炒め	¥4,800
Wok-fried scallops	and squid	
漁香魷片	イカの四川風甘辛炒め	¥3,500
Sautéed squid	with red pepper	
金沙魷片	イカの揚げ物 ガーリックスパイスソルト	¥3,800
Fried squid,	garlic spicy salt	
西芹魷片	イカとセロリの炒め	¥3,800
Sautéed squid	and celery	
雪冬魷片	イカと高菜、筍の炒め	¥3,500
Sautéed squid,	leaf mustard and bamboo shoots	
油醬青蟹	渡り蟹の醤油煮込み	¥5,000
Wok-fried blue crab	simmered in soy sauce	
豆豉青蟹	渡り蟹の黒豆ソース煮	¥5,000
Wok-fried blue crab	with black bean sauce	
紅烹青蟹	渡り蟹の辛み炒め	¥5,000
Wok-fried blue crab	with sweet and spicy sauce	
蟹肉炒蛋	蟹肉入り玉子炒め	¥3,300
Crab meat omelet		

ABALONE and SEA CUCUMBER / 鮑・海參 / 鮑・なまこ

蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮 Braised abalone in oyster sauce	¥11,200
紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised sea cucumber in soy sauce	¥6,900
酸辣海參	なまこの酸辣風味 Braised sea cucumber in hot and sour sauce	¥6,900

FISH / 魚 / 魚

清蒸魚排	切り身魚の強火蒸し 香味醤油 (1切) Steamed fish with soy fish sauce (1 piece)	¥2,800
紅烹魚條	切り身魚の揚げ物 辛みソース Fried fish glazed with sweet and spicy sauce	¥3,800
金沙魚條	切り身魚の揚げ物 スパイシーガーリックソルト Fried fish, spicy garlic salt	¥3,800
糖醋魚條	切り身魚の揚げ物 甘酢あんかけ Fried fish glazed with sweet and sour sauce	¥3,800

BEEF / 牛肉 / 牛肉

蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef with oyster sauce	¥4,800
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの炒め Wok-fried beef and green bell pepper	¥4,800
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め Sautéed beef with black pepper	¥4,800
辣子牛肉	牛肉の辛味炒め Sautéed beef with red chili pepper	¥4,800
潮州牛肉	牛肉の潮州風辛み炒め Sautéed beef with red pepper	¥4,800
蕃茄牛肉	牛肉とトマトの炒め Sautéed beef with tomatoes	¥4,800
沙茶牛肉	牛肉の沙茶ソース炒め Sautéed beef with Chinese barbecue sauce	¥4,800
青菜牛肉	牛肉と青菜の炒め Sautéed beef and vegetable	¥4,800

PORK / 猪肉 / 豚肉

青椒肉絲	豚肉とピーマンの炒め Wok-fried pork and green bell pepper	¥4,400
家常肉片	豚肉の辛味炒め Sautéed pork with red pepper	¥4,400
雪冬肉片	豚肉と高菜、筍の炒め Sautéed pork with leaf mustard and bamboo shoots	¥4,400
回鍋汁肉	豚肉とキャベツの辛し味噌炒め Sautéed pork and cabbage with chili and soy bean paste	¥4,400
香醋肉塊	黒豚を使った黒酢豚 Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar	¥4,400
肉末粉絲	豚肉と春雨の煮込み Braised minced pork and vermicelli	¥3,800
漁香茄子	細切り豚肉と茄子の甘辛炒め Stir-fried shredded pork and eggplant, sweet and spicy sauce	¥3,800
家常茄子	茄子と豚肉の辛味煮込み Sautéed eggplant and pork in spicy sauce	¥3,800
韭菜肉絲炒蛋	豚肉とニラ入り玉子炒め Pork and leek omelet	¥3,300

DUCK & CHICKEN / 鴨・鶏肉 / 鴨・鶏肉

北京烤鴨 Beijing duck	北京ダック ※北京ダックは皮のみの提供となります。 Beijing duck is served skin only	¥8,100 (8 piece)	¥16,500 (16 piece)
油淋嫩鶏 Deep-fried chicken, flavored soy sauce	鶏肉の唐揚げ 香味ソース		¥4,500
左宗棠鶏 Hunan style sautéed chicken, spicy garlic sauce	鶏肉の湖南風辛味炒め		¥4,500
香辣鶏球 Sautéed chicken with black bean spicy sauce	鶏肉の黒豆入り辛味炒め		¥4,500
草菇鶏球 Braised chicken and straw mushrooms	鶏肉とフクロダケの煮込み		¥4,500
貴妃鶏球 Braised chicken with soy sauce	鶏肉の醤油煮込み		¥4,500
沙茶鶏球 Braised chicken with Chinese barbeque sauce	鶏肉の沙茶ソース煮込み		¥4,500
青椒鶏絲 Wok-fried chicken and green bell pepper	鶏肉とピーマンの炒め		¥4,200
黒椒鶏片 Sautéed chicken with black pepper	鶏肉の黒胡椒炒め		¥4,200
豆豉鶏片 Sautéed chicken with black bean sauce	鶏肉の黒豆ソース炒め		¥4,200
腰菓鶏丁 Sautéed chicken with cashew nuts	鶏肉とカシューナッツの炒め		¥4,200
宮保鶏丁 Sautéed chicken with sweet and spicy sauce	鶏肉の甘辛炒め		¥4,200

TOFU / 豆腐 / 豆腐

麻婆豆腐	四川麻婆豆腐	¥3,500
Szechuan style braised tofu, minced pork, red dried chili sauce		
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み	¥3,500
Braised bean curd and crab meat		
彭家豆腐	揚げ豆腐と豚肉の黒豆入り醤油煮込み	¥3,500
Fried bean curd and pork with black bean soy sauce		
青菜豆腐	豆腐と青菜の煮込み	¥3,500
Braised bean curd and vegetable		
雪冬豆腐	豆腐と高菜、筍の煮込み	¥3,500
Braised bean curd, leaf mustard and bamboo shoots		

VEGETABLES / 蔬菜 / 野菜

清炒青菜	青菜の塩炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables		
蒜爆青菜	青菜のガーリック炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables with garlic		
開洋青菜	青菜と干し海老の炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables and dried shrimp		
蠔油青菜	青菜のオイスターソース炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables with oyster sauce		
蟹粉生菜	レタスの蟹肉あんかけ	¥3,200
Lettuce and crab meat in thick sauce		
奶油白菜	白菜のクリーム煮	¥3,200
Braised Chinese cabbage in cream sauce		
乾焼白菜	白菜のチリソース煮	¥3,200
Braised Chinese cabbage in chili sauce		
蕃茄炒蛋	トマト入り玉子炒め	¥3,200
Tomato omelet		

CRISPY OKOGE SCORCHED RICE / 鍋粍 / おこげ

什錦鍋粍	おこげ揚げ 五目あんかけ	¥4,400
Chop suey with crispy scorched rice		

NOODLES / 麵 / そば

什錦湯麵	五目そば	¥2,300
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
蝦仁湯麵	海老入りそば	¥2,300
Noodles with shrimp in soup		
青椒牛肉絲湯麵	牛肉とピーマン入りそば	¥2,300
Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle		
鶏絲湯麵	細切り鶏肉そば	¥2,300
Soup noodle, shredded chicken		
雪菜肉絲湯麵	高菜と豚肉入りそば	¥2,300
Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle		
担々麵	タンタン麵	¥2,300
Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup		
什錦炒麵	五目あんかけ焼きそば	¥2,300
Stir-fried pork, shrimp, chicken, squid and vegetables in thick sauce, topped off on fried noodle		
青椒牛肉絲炒麵	牛肉とピーマン入りあんかけ焼きそば	¥2,300
Stir-fried beef and green pepper, topped off on fried noodle		
牛肉炒麵(上海風)	牛肉と野菜入り 上海風焼きそば	¥2,300
Stir-fried beef, vegetables and noodles, Shanghai style		

RICE / 飯 / ご飯

揚州炒飯	蟹肉、海老、チャーシュー入り炒飯	¥2,300
Yangzhou fried rice, crab, shrimp, barbecued pork		
蟹粉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯	¥2,300
Fried rice with crab meat and lettuce		
牛絲生菜炒飯	牛肉とレタス入り炒飯	¥2,300
Fried rice with beef and lettuce		
雪菜肉絲炒飯	高菜と豚肉入り炒飯	¥2,300
Fried rice with leaf mustard and pork		
什錦燴飯	五目かけご飯	¥2,300
Steamed rice topped with chop suey sauce		
青椒牛肉絲燴飯	牛肉とピーマン入りあんかけご飯	¥2,300
Steamed rice topped with beef and green pepper		

DIM SUM / 点心 / 点心

極品蝦餃皇	海老蒸し餃子 (3個)	¥1,500
Steamed shrimp dumpling	(3 pieces)	
広東焼売	ポーク焼売 (3個)	¥1,500
Cantonese style pork shao mai	(3 pieces)	
春捲	豚肉、蟹肉と海老入り春巻 (3本)	¥1,200
Deep fried spring rolls with pork, crab meat and shrimp	(3 rolls)	
糯米丸子	もち米肉団子 (3個)	¥1,200
Meat ball with sticky rice	(3 pieces)	

DESSERTS / 甜点 / デザート

杏仁豆腐	杏仁豆腐	¥1,300
Iced almond jelly		
香芒奶露	マンゴーミルク	¥1,300
Sweet mango cream		
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク	¥1,300
Coconut milk with tapioca		
中国茶果凍	中国茶ゼリー	¥1,300
Iced Chinese tea jelly		
豆沙麻球	あずき餡入り胡麻団子 (3個)	¥1,200
Fried sweet sesame balls	(3 pieces)	