

王朝

「TASTE of DYNASTY King's palate style」

『王様気分の王朝の味覚』

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
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。



写真はイメージです。The photograph is for illustrative purpose.

WEEKEND and HOLIDAY DINNER ONLY 週末、祝日ディナー限定

Per person / お1人様
Limited 2 hours / 2時間制

(Child / お子様 4～12 years old

¥15,000

¥8,000)

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

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

- | | | |
|---|--------------------------|--------|
| 1. 三拼美味 | 冷菜盛り合わせ – 蒸し鶏、チャーシュー、クラゲ | ¥4,400 |
| Appetizer sampler - steamed chicken, barbecued pork, chilled jelly fish | | |
| 2. 酸辣白菜 | 白菜の甘酢漬け | ¥2,500 |
| Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce | | |
| 3. 松花皮蛋 | ピータン | ¥2,500 |
| Preserved eggs | | |

SOUP / 湯 / スープ

- | | | |
|---|------------------|-----------------------|
| 4. 海胆燕窩 | うに入り燕の巣スープ | ¥4,500
(1 person) |
| Superior bird's nest soup with sea urchin | | |
| 5. 蟹粉翅湯 | 蟹肉入りコニッシュジャックスープ | ¥2,600
(1 person) |
| Cornish Jack soup with crab meat | | |
| 6. 酸辣湯 | 酸辣風味の五目スープ | ¥ 1,600
(1 person) |
| Hot and sour soup | | |
| 7. 西湖牛肉羹 | 牛肉と黄ニラのトロみスープ | ¥ 1,500
(1 person) |
| Starchy beef and yellow chive soup | | |
| 8. 真珠米湯 | コーンスープ | ¥ 1,800
(1 person) |
| Corn soup with crab meat | | |
| 9. 蕃茄蛋花湯 | トマトと卵のスープ | ¥ 1,500
(1 person) |
| Egg and tomato soup | | |

SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

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

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

- | | | |
|----------|--|---------|
| 27. 蠔油鮑魚 | 鮑のオイスターソース煮
Braised abalone in oyster sauce | ¥11,200 |
| 28. 紅焼海參 | なまこの醤油煮込み
Braised sea cucumber in soy sauce | ¥7,300 |
| 29. 酸辣海參 | なまこの酸辣風味
Braised sea cucumber in hot and sour sauce | ¥7,300 |

FISH / 魚 / 魚

- | | | |
|----------|--|--------|
| 30. 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 |
| 31. 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 |
| 32. 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 |
| 33. 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

34. 蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	¥5,400
Stir-fried beef with oyster sauce		
35. 青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの炒め	¥5,400
Wok-fried beef and green bell pepper		
36. 黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め	¥5,400
Sautéed beef with black pepper		
37. 辣子牛肉	牛肉の辛味炒め	¥4,800
Sautéed beef with red chili pepper		
38. 潮州牛肉	牛肉の潮州風辛み炒め	¥5,000
Sautéed beef with red pepper		
39. 蕃茄牛肉	牛肉とトマトの炒め	¥4,800
Sautéed beef with tomatoes		
40. 沙茶牛肉	牛肉の沙茶ソース炒め	¥5,000
Sautéed beef with Chinese barbeque sauce		
41. 青菜牛肉	牛肉と青菜の炒め	¥5,000
Sautéed beef and vegetable		

PORK / 猪肉 / 豚肉

42. 青椒肉絲	豚肉とピーマンの炒め	¥4,500
Wok-fried pork and green bell pepper		
43. 家常肉片	豚肉の辛味炒め	¥4,500
Sautéed pork with red pepper		
44. 雪冬肉片	豚肉と高菜、筍の炒め	¥4,500
Sautéed pork with leaf mustard and bamboo shoots		
45. 回鍋汁肉	豚肉とキャベツの辛し味噌炒め	¥4,500
Sautéed pork and cabbage with chili and soy bean paste		
46. 香醋肉塊	黒豚を使った黒酢酢豚	¥4,800
Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar		
47. 肉末粉絲	豚肉と春雨の煮込み	¥3,600
Braised minced pork and vermicelli		
48. 漁香茄子	細切り豚肉と茄子の甘辛炒め	¥4,100
Stir-fried shredded pork and eggplant, sweet and spicy sauce		
49. 家常茄子	茄子と豚肉の辛味煮込み	¥4,100
Sautéed eggplant and pork in spicy sauce		
50. 韮菜肉絲炒蛋	豚肉とニラ入り玉子炒め	¥3,200
Pork and leek omelet		

DUCK & CHICKEN / 鴨・鶏肉 / 鴨・鶏肉

51. 北京烤鴨	北京ダック	¥8,800	¥17,600
Beijing duck	※北京ダックは皮のみの提供となります。 Beijing duck is served skin only	(8 piece)	(16 piece)
52. 油淋嫩鶏	鶏肉の唐揚げ 香味ソース		¥4,600
Deep-fried chicken, flavored soy sauce			
53. 左宗鶏	鶏肉の湖南風辛味炒め		¥4,600
Hunan style fried chicken, spicy garlic sauce			
54. 香辣鶏球	鶏肉の黒豆入り辛味炒め		¥4,200
Sautéed chicken with black bean spicy sauce			
55. 草菇鶏球	鶏肉とフクロダケの煮込み		¥4,200
Braised chicken and straw mushrooms			
56. 貴妃鶏球	鶏肉の醤油煮込み		¥4,200
Braised chicken with soy sauce			
57. 沙茶鶏球	鶏肉の沙茶ソース煮込み		¥4,200
Braised chicken with Chinese barbeque sauce			
58. 青椒鶏絲	鶏肉とピーマンの炒め		¥4,200
Wok-fried chicken and green bell pepper			
59. 黒椒鶏片	鶏肉の黒胡椒炒め		¥4,200
Sautéed chicken with black pepper			
60. 豆豉鶏片	鶏肉の黒豆ソース炒め		¥4,200
Sautéed chicken with black bean sauce			
61. 腰菓鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め		¥4,600
Sautéed chicken with cashew nuts			
62. 宮保鶏丁	鶏肉の甘辛炒め		¥4,400
Sautéed chicken with sweet and spicy sauce			

TOFU / 豆腐 / 豆腐

63. 麻婆豆腐	四川麻婆豆腐	¥3,500
Szechuan style braised tofu, minced pork, red dried chili sauce		
64. 蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み	¥3,500
Braised bean curd and crab meat		
65. 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		
66. 青菜豆腐	豆腐と青菜の煮込み	¥3,500
Braised bean curd and vegetable		
67. 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

68. 清炒青菜	青菜の塩炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables		
69. 蒜爆青菜	青菜のガーリック炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables with garlic		
70. 開洋青菜	青菜と干し海老の炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables and dried shrimp		
71. 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		
72. 蟹粉生菜	レタスの蟹肉あんかけ	¥3,200
Lettuce and crab meat in thick sauce		
73. 奶油白菜	白菜のクリーム煮	¥3,200
Braised Chinese cabbage in cream sauce		
74. 乾焼白菜	白菜のチリソース煮	¥3,200
Braised Chinese cabbage with minced pork in chili sauce		
75. 蕃茄炒蛋	トマト入り玉子炒め	¥3,200
Tomato omelet		

CRISPY OKOGE SCORCHED RICE / 鍋粿 / おこげ

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

NOODLES / 麺 / そば

77. 什錦湯麺	五目そば	¥2,800
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
78. 蝦仁湯麺	海老入りそば	¥2,600
Noodles with shrimp in soup		
79. 青椒牛肉絲湯麺	牛肉とピーマン入りそば	¥2,600
Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle		
80. 鶏絲湯麺	細切り鶏肉そば	¥2,600
Soup noodle, shredded chicken		
81. 雪菜肉絲湯麺	高菜と豚肉入りそば	¥2,600
Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle		
82. 担々麺	タンタン麺	¥2,800
Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup		
83. 什錦炒麺	五目あんかけ焼きそば	¥2,800
Stir-fried pork, shrimp, chicken, squid and vegetables in thick sauce, topped off on fried noodle		
84. 青椒牛肉絲炒麺	牛肉とピーマン入りあんかけ焼きそば	¥2,600
Stir-fried beef and green pepper, topped off on fried noodle		
85. 牛肉炒麺(上海風)	牛肉と野菜入り 上海風焼きそば	¥2,600
Stir-fried beef, vegetables and noodles, Shanghai style		

RICE / 飯 / ご飯

86. 揚州炒飯	蟹肉、海老、チャーシュー入り炒飯	¥2,800
Yangzhou fried rice, crab, shrimp, barbecued pork		
87. 蟹粉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯	¥2,600
Fried rice with crab meat and lettuce		
88. 牛絲生菜炒飯	牛肉とレタス入り炒飯	¥2,600
Fried rice with beef and lettuce		
89. 雪菜肉絲炒飯	高菜と豚肉入り炒飯	¥2,600
Fried rice with leaf mustard and pork		
90. 什錦燴飯	五目かけご飯	¥2,600
Steamed rice topped with chop suey sauce		
91. 青椒牛肉絲燴飯	牛肉とピーマン入りあんかけご飯	¥2,600
Steamed rice topped with beef and green pepper		

DIM SUM / 点心 / 点心

92. 極品蝦餃皇 海老蒸し餃子 (2 個) ¥1,100
Steamed shrimp dumpling (2 pieces)
93. 広東焼売 ポーク焼売 (2 個) ¥1,100
Cantonese style pork shao mai (2 pieces)
94. 春捲 豚肉、蟹肉と海老入り春巻 (2 本) ¥1,000
Deep fried spring rolls with pork, crab meat and shrimp (2 rolls)
95. 糯米丸子 もち米肉団子 (2 個) ¥1,100
Meat ball with sticky rice (2 pieces)

DESSERTS / 甜点 / デザート

96. 杏仁豆腐 杏仁豆腐 ¥1,500
Iced almond jelly
97. 香芒奶露 マンゴーミルク ¥1,500
Sweet mango cream
98. 椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク ¥1,500
Coconut milk with tapioca
99. 中国茶果凍 中国茶ゼリー ¥1,300
Iced Chinese tea jelly
100. 豆沙麻球 あずき餡入り胡麻団子 (2 個) ¥1,300
Fried sweet sesame balls (2 pieces)

王朝特製お子様ボックス

DYNASTY KID'S BOX

¥3,400

海老フライ

Deep fried shrimp

鶏の唐揚げとフライドポテト

Fried chicken and French fries

点心二種盛り合わせ

Two kinds of dim sum

ハンバーグ

Hamburger steak

蟹肉、海老、叉焼入り炒飯

Fried rice with crab meat, shrimp and char siew pork

本日のデザート

Today's dessert



写真はイメージです。The photograph is an image.
国産米使用。Rice product of Japan.

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