

王朝

DYNASTY'S SPECIAL MENU

王朝特製メニュー

紅焼金翅 コニッシュジャックの姿煮込み (一枚)

Dynasty unique receipe of braised Cornish Jack in brown sauce ¥7,500/person



呈献高尚宴・桜

Chef's Special Sakura Lunch
Chen Xian Gao Shang Yan
¥7,500

季節冷盆

季節の冷菜盛り合わせ
Assorted seasonal cold appetizers

青雲蟹粉翅湯

蟹肉、金華ハム入りグリーンピースコニッシュジャックスープ
Green pea paste, cornish jack soup with crab meat and Jinhua ham

白灼三鮮

海老、ホッキ貝、ハマグリの湯引き 海老の卵入り辛味醤油ソース
Parboiled shrimp, surf clams and hard shell clams, spicy soy sauce with shrimp roe

北京烤鴨

北京ダック

追加1,300円で北京ダックをお楽しみいただけます(2本)

Enjoy our Beijing duck crepe rolls for additional ¥1,300 (2 pieces)

時蔬牛肉

牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め 桜パスタ添え
Stir-fried beef and seasonal vegetables with oyster sauce, sakura pasta

姜葱扇貝

ホタテ貝の強火蒸し 桜、葱生姜ソース掛け 桜の葉オイルの香り
Steamed scallop, leek and ginger, sakura flavored sauce

桜蝦蛤仔炒飯

桜海老とアサリ入り翡翠炒飯

Green fried rice with sakura shrimps and short neck clams

桜杏仁・桜麻球

桜杏仁豆腐と桜餡入り胡麻団子

Almond jelly with sakura sauce and sakura sesame ball



国産米使用。Rice product of Japan.

写真はイメージです。The photograph is an image.

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.
コース料理は2名様より承ります。Course menus are available starting from 2 persons and above.

四季圓

Si Ji Yuan

¥9,800

一口開心

アミューズ

Amuse

彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Assorted cold appetizers

苔菜蛤仔湯

アサリ入り岩海苔スープ

Thick soup with short neck clams and rock seaweed

時蔬三鮮

海老、ホッキ貝、イカと季節野菜の沖縄雪塩炒め

Stir-fried shrimp, surf clams, squid and seasonal vegetables

蒜泥紅葱瀾肉

豚バラ肉の湯引き 赤ネギガーリックソース

Parboiled pork belly, red onion garlic sauce

雪菜肉末扇貝

ホタテ貝の強火蒸し 高菜と豚ひき肉のオイスターソースあんかけ

Steamed scallop topped off minced pork and pickled leaf with oyster sauce

桜蝦蟹菜炒飯

桜海老入り蟹肉とレタスの炒飯

Fried rice with sakura shrimps, crab meat and lettuce

美点彩彩

本日のデザート・小菓子

Today's dessert and migniardises

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.

コース料理は2名様より承ります。Course menus are available starting from 2 persons and above.

薫風・桜

Sakura Xun Feng

¥14,000

春彩冷盆

春の冷菜盛り合わせ
Assorted spring cold appetizers

四宝翅湯

蟹肉、干し貝柱、なまこ、フィッシュコラーゲン入りコニッシュジャックスープ
Cornish jack soup with crab meat, dried scallop, sea cucumber and fish collagen

時蔬海鮮

才巻海老、ホッキ貝、ハマグリと季節野菜の沖縄雪塩炒め 桜ソース添え
Stir-fried Saimaki prawns, surf clams, hard shell clams and seasonal vegetables with sakura sauce

五香腓脷

牛フィレ肉の五香粉入りオイスターソース炒め 菜の花ソース添え
Stir-fried beef fillet with five spices and oyster sauce

姜葱鮑魚

蝦夷鮑の柔らか煮 桜、葱生姜ソース掛け 桜の葉オイルの香り
Steamed abalone, leek and ginger, sakura flavored sauce

桜蝦蛤仔煨麵

桜海老、アサリ、岩海苔入り煮込み麵
Thick noodle soup with sakura shrimps, short neck clams and rock seaweed

桜杏仁・桜麻球

桜杏仁豆腐と桜餡入り胡麻団子
Almond jelly with sakura flavored sauce and sakura sesame ball



写真はイメージです。The photograph is an image.

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.
コース料理は 2 名様より承ります。Course menus are available starting from 2 persons and above.

翠柳

Cui Liu

¥20,000

錦香美麗冷盆

特式冷菜盛り合わせ

Assorted special cold appetizers

金華猴頭鮑翅

蝦夷鮑の山伏茸入りコニッシュジャックスープ煮込み

Cornish jack soup with Ezo abalone and Yamabushi mushrooms

時蔬子姜龍蝦

ロブスターと季節野菜の甘酢生姜入り沖縄雪塩炒め

Wok-fried lobster and seasonal vegetables with sweet and sour ginger sauce

蒜泥紅葱牛捲

国産牛リブローズの赤ネギガーリックソース

グリーンアスパラガス巻いて

Sautéed Japanese rib-eye rolls with green asparagus, red onion garlic sauce

乾辺双素魚

鮮魚、マコモ茸、インゲンの干し海老入り辛味炒め

Stir-fried fish, Makomo mushrooms and green beans with spicy sauce

桜蝦揚州炒飯

桜海老、叉焼、蟹肉、海老入り炒飯

Fried rice with sakura shrimps, crab meat, shrimp and barbecued pork

香芒布丁

マンゴージュレ・小菓子

Mango brûlée, served with mignardises



国産米使用。Rice product of Japan.

写真はイメージです。The photograph is an image.

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.
コース料理は2名様より承ります。Course menus are available starting from 2 persons and above.