

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



## 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

国産牛リブロース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.