

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

Chef's Special Lunch
Chen Xian Gao Shang Yan

¥7,500

秋味冷盆

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

松茸蟹粉翅湯

松茸、蟹肉入りコニッシュジャックスープ
Cornish jack soup with matsutake mushroom and crab meat

左宗菜蝦

海老の湖南風甘辛炒め
Hunan style sautéed shrimps with red chili and garlic

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 crêpe rolls for additional ¥1,300 (2 pieces)

時蔬牛肉

秋野菜と牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef and seasonal vegetables with oyster sauce

豆豉扇貝

北海道産ホタテ貝の黒豆ソース掛け
Steamed scallop with black bean sauce

春菊叉焼炒飯

叉焼、春菊入り炒飯
Fried rice with barbecued pork and crown daisy

椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク・小菓子
Coconut milk with tapioca and 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.

四季圓

Si Ji Yuan

¥9,800

一口開心

アミューズ

Amuse

彩香冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Assorted cold appetizers

蟹粉南瓜奶湯

蟹肉入りパンプキンクリームスープ

Pumpkin cream soup with crab meat

菊枸蝦仁

海老、銀杏、枸杞の実入り塩味炒め 菊花飾り

Wok-fried shrimp, ginkgo nuts and wolfberry

腐竹排骨

豚ロースとゆばのオイスターソース炒め

Wok-fried pork loin and soy milk sheet with oyster sauce

麻辣牛鬆扇貝

ホタテ貝の強火蒸し 四川スパイシー牛肉あんかけ

Steamed scallop topped with Szechuan spicy beef sauce

揚州炒飯

叉焼、蟹肉、海老入り炒飯

Yangzhou fried rice with barbecued pork, crab meat and shrimp

美点彩彩

本日のデザート・小菓子

Today's dessert and mignardises

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

Xun Feng

¥14,000

美彩冷盆

彩り冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

閘蟹翅湯

上海蟹入りコニッシュジャックスープ
Cornish jack soup with Shanghai crab meat

菊枸蝦鮑

海老と蝦夷鮑の塩味炒め
Wok-fried shrimp and abalone

知秋牛扒

牛フィレ肉のソテー 秋野菜添え
Sauteed beef fillet with seasonal vegetables

紅烹双鮮

真鯛とソフトシェルクラブの甘辛炒め スパーシーガーリックソルト掛け
Wok-fried sea bream and soft shell crab with spicy garlic salt

咸蛋扇貝鍋粿

北海道産ホタテ貝入りおこげ 三種海鮮のソルティッドエッグソースあんかけ
Steamed scallop topped with salted egg sauce and seafood with crispy scorched rice on the side

栗子布丁

マロンプリン・小菓子
Chestnut pudding and 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.

西湖

Xi Hu

¥20,000

錦秋冷盆

特製冷菜盛り合わせ
Assorted special cold appetizers

攢絲鮑翅

蝦夷鮑の金華ハム、干し貝柱、蟹肉入りコニッシュジャックソース掛け
Braised abalone covered in cornish jack sauce with Jinhua ham, dried scallop and crab meat

咸蛋龍鬆脆蟹

ロブスターとソフトシェルクラブのソルティッドエッグソース
Wok-fried lobster and soft shell crab with salted egg sauce

京醬牛捲

国産牛サーロイン、アスパラガスの甜麵醬ソース クレープ包み
Japanese beef sirloin and asparagus wrapped in crepe with sweetened soybean paste

双菊蒸魚

真鯛の強火蒸し 春菊ソース 菊花飾り
Steamed sea bream with crown daisy sauce

聞蟹炒飯

ブラックガーリック炒飯 上海蟹あんかけ
Black garlic fried rice topped with Shanghai crab sauce

栗子冰淇淋

マロンアイスクリーム・小菓子
Chestnut ice cream and mignardises