

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 スパイ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