

王朝
DYNASTY

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



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.

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, gingko 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

薰風

Xun Feng

¥14,000

美彩冷盆

彩り冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

閘蟹翅湯

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

菊拘蝦鮑

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

咸蛋扇貝鍋粑

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醤ソース 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

閘蟹炒飯

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