

お食事

シェフズスペシャル / Chef's Special Menu

お一人様一回限りのご提供 / One portion per person.

彩色沙律

彩りサラダ ライチドレッシング
Seasonal salad with lychee dressing (w)

涼拌海蜇

金絲クラゲと紅芯大根の冷菜
Jellyfish and red core radish (w)

菊花芥末鶏

蒸し鶏、菊の花入りマスタードソース
Steamed chicken with mustard sauce,
and decorative chrysanthemum (w)

煙油鮑魚

鮑の燻製オイルコンフィ、
トリュフマッシュルーム添え
Smoked abalone with oil confit
and truffle mushroom (e,w)

黄油扇貝

ホタテ貝と銀杏の焦がしバター
オイスターソース掛け
Scallop and ginkgo with seared butter
and oyster sauce

香炸鶏圈

チキンの香味揚げ
アスパラトラウトサーモン飾り
Fried chicken with asparagus
and salmon (e,w)

酒醉蝦仁

海老の紹興酒漬け
Shrimp marinated in rice wine (e)

香檸紅薯

紅あずまの花椒レモン煮タルト
Mini tart with simmered sweet potato
with Japanese pepper and lemon

紫芋合桃燕湯

燕の巣、クルミペースト入り
紫芋のスープ
Purple sweet potato soup
with bird's nest and walnut paste

糯香粽子

五目ちまき
Steamed glutinous rice with pork,
dried shrimp
and Shiitake mushroom (w,s)

デザート / Dessert

アップルシブースト
Apple chiboust (e,w,d)

黒胡麻プリン
Black sesame pudding (e,w,d)

パンプキンタルト
Pumpkin tart (e,w,d)

愛玉子ゼリー
Awkeotsung jelly

ブドウ
Grapes



点心 / Dim Sum Selections

食べ放題



翡翠蝦餃
Steamed shrimp dumpling
with chives (w,s)



紫皮海鮮餃
Steamed purple dumpling
with mini scallop,
squid and fish (e,w)



水晶海鮮餃
Seafood dumpling (e,w,s)



糯米丸子
Meat ball coated
with sticky rice (e,s)



広東焼売
Cantonese style
pork shao mai (e,w,s)



脆炸春捲
Deep-fried spring roll (w)



広州咸水角
Fried shrimp,
chicken and pork puff (w,s)



扇貝網春捲
Deep-fried ricepaper roll
with scallop (w,c)



香煎鶏肉包
Sautéed
chicken bun (w,d)



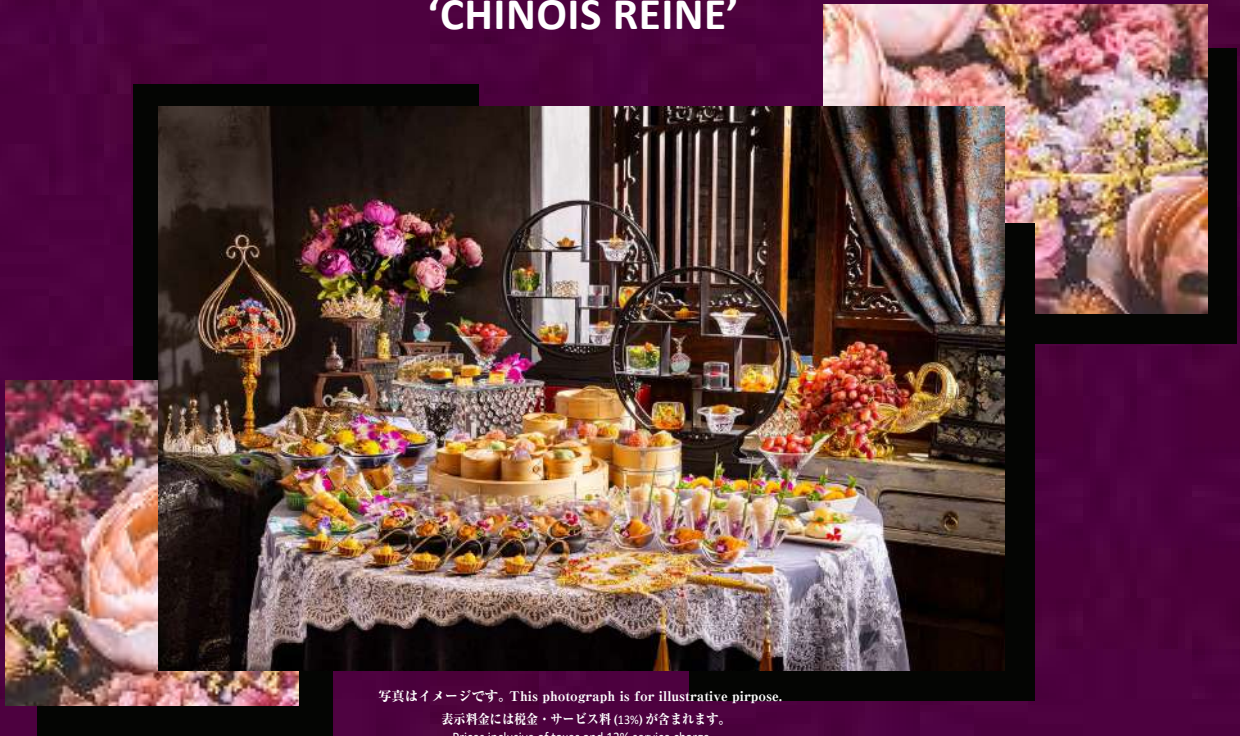
蝦仁吐司
Shrimp toast (e,w,d,s)

特定原材料7品目 / Seven Major Allergens

卵	Egg	e	海老	Shrimp	s	蕎麦	Buckwheat	b	乳	Dairy	d
小麦	Wheat	w	蟹	Crab	c	落花生	Peanut	p			

王朝

チャイニーズアフタヌーンティー「シノワ・レーヌ」 CHINESE AFTERNOON TEA 'CHINOIS REINE'



写真はイメージです。This photograph is for illustrative purpose.
表示料金には税金・サービス料(13%)が含まれます。
Prices inclusive of taxes and 13% service charge.

ドリンク / Drinks

ノンアルコールカクテル / Non-alcohol cocktail

王朝特製バタフライピーレモネード ¥1,000
Butterfly pea lemonade non-alcohol cocktail
(Butterfly tea flower syrup, lemon juice, soda)

大きく開いた青色の花弁が蝶のように見えることから
名前の付けられた、バタフライピーのシロップを
使用した一杯。レモン果汁を入れた後は、
青色からの色の変化も是非お楽しみください。

アイスライチジャスミンティー ¥1,200
Iced lychee jasmine tea

スパークリングワイン / Sparkling wine

シャンドン ブリュット ¥1,800
Chandon Brut Yarra Valley, Victoria, Australia

ビール / Beer

青島ビール Tsingtao Beer (330ml) ¥1,500

ソフトドリンク / Soft drinks

黒烏龍茶 Black oolong tea ¥1,200

りんご Sunraysia five star Apple juice ¥1,400

オレンジ Sunraysia five star Orange juice ¥1,400

コーヒー Coffee (Hot or Iced) ¥1,400

紅茶 Tea (Hot or Iced) ¥1,400

王朝特選茶 / Chinese tea

特級白牡丹茶 トッキュウハクボタン ¥2,000
Hot Baimutang tea

東方美人茶 トウホウビジン ¥2,400
Hot Oriental Beauty tea

特選茶飲み放題 / All you can drink tea ¥2,000
お1人様 90分制 / Per person limited to 90 minutes

アイスウーロン茶 / アイスジャスミン茶 /
プーアル茶/特級白牡丹 / 蓮茶

Iced oolong tea / Iced jasmin tea /
Pu-erh tea / Baimutang tea / Lotus tea

飲み放題プランは点心ランチご利用のお客様のみとさせていただきます。
This plan is exclusively offered to guests who choose the Dim Sum lunch.