

王朝

四季圓

Si Ji Yuan

¥10,800

彩香冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

鶏蟹爛湖翅湯

蟹肉、蒸し鶏、白菜入りコニッシュジャックの鰯スープ

Cornish jack soup with crab meat, steamed chicken and Chinese cabbage

時蔬蝦仁

海老と季節野菜の甘辛炒め

Wok-fried shrimp and seasonal vegetables with sweet spicy sauce

黒椒猪朥肉

豚トロの強火炒め 黒胡椒ソース

Wok-fried pork with black pepper sauce

双冬鮫鱈魚

鮫鱈、筍、椎茸の上海風醤油煮込み

Wok-fried monkfish liver, bamboo shoots and shiitake mushroom in soy sauce

香菇鮭魚炒飯

鮭、なめこ入り炒飯

Fried rice with salmon and nameko mushroom

涼点・小菓子

本日のデザート

Today's dessert and mini pastry

国産米使用。We use rice grown in 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.

杜甫

Du Fu

¥15,000

富貴冷盆

特製季節の冷菜盛り合わせ
Seasonal assorted cold appetizer

蟹粉鮫肝翅湯

蟹肉、鮫肝入りコニッシュジャックの鰭スープ
Cornish jack soup with crab meat and monkfish liver

時蔬蝦鮑

大海老、鮑、季節野菜の塩味炒め
Wok-fried prawn, abalone and seasonal vegetables

豆豉面珠肉

牛頬肉の柔らか煮 豆豉ソース
Braised beef with black bean sauce

香辣鮫鰾魚

鮫鰾のスパイシーソース炒め
Wok-fried monkfish liver with spicy sauce

十菜叉焼炒飯

叉焼、黄ニラ、もやし入り炒飯
Fried rice with barbecued pork, yellow chive and bean sprouts

杏仁豆腐

あずきとフルーツのせ杏仁豆腐、小菓子
Iced almond jelly with red bean and fruits, mini pastry



写真はイメージです。The photograph is for illustrative purpose.

国産米使用。We use rice grown in 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.

酔仙

Shui Xian

¥21,000

錦綉冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

蟹粉竹蓐翅湯

蟹肉、絹笠茸入りコニッシュジャックの鰯スープ

Cornish jack soup with crab meat and mushroom

閘蟹龍蝦

ロブスターの上海蟹ソース炒め

Wok-fried lobster in Shanghai crab sauce

貴妃面珠肉

牛頬肉の赤ワインソース煮込み

Braised beef with red wine sauce

香橙鮑魚

鮑の柔らか蒸し 柚子胡椒ソース

Parboiled abalone with yuzu pepper sauce

海鮮炒飯

海鮮入り炒飯

Seafood fried rice

芒果布丁

マンゴープリン、小菓子

Mango pudding, mini pastry

国産米使用。We use rice grown in 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.

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



COLD APPETIZERS / 冷菜 / 前菜

三拼美味	冷菜盛り合わせ – 蒸し鶏、チャーシュー、クラゲ	¥4,400
Appetizer sampler - steamed chicken, barbecued pork, chilled jelly fish		
酸辣白菜	白菜の甘酢漬け	¥2,500
Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce		
松花皮蛋	ピータン	¥2,500
Preserved eggs		

SOUP / 湯 / スープ

海胆燕窩	うに入り燕の巣スープ	¥3,800 (1 person)
Superior bird's nest soup with sea urchin		
蟹粉翅湯	蟹肉入りコニッシュジャックスープ	¥2,300 (1 person)
Cornish Jack soup with crab meat		
酸辣湯	酸辣風味の五目スープ	¥ 1,300 (1 person)
Hot and sour soup		
西湖牛肉羹	牛肉と黄ニラのとろみスープ	¥ 1,300 (1 person)
Starchy beef and yellow chive soup		
真珠米湯	コーンスープ	¥ 1,300 (1 person)
Corn soup with crab meat		
蕃茄蛋花湯	トマトと卵のスープ	¥ 1,300 (1 person)
Egg and tomato soup		

SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

豆豉龍蝦	ロブスターの黒豆ソース煮 Simmered lobster in black bean sauce	¥15,000
乾焼明蝦	大海老のチリソース煮 Braised prawns with red chili sauce	¥5,600
時蔬蝦仁	小海老と季節野菜の炒め Stir-fried shrimps and seasonal vegetables	¥4,400
沙拉蝦仁	小海老のマンゴーマヨネーズ Batter fried shrimps glazed in mango mayonnaise	¥4,200
左宗菜蝦	小海老の湖南風辛味炒め Hunan style sautéed shrimps with red chili and garlic	¥3,800
蒜爆蝦仁	小海老のニンニク炒め Sautéed shrimps with garlic	¥3,800
川味蝦仁	小海老の四川チリソース炒め Quick fried prawns with minced pork in Szechuan style chili sauce	¥3,800
白灼牡蠣	牡蠣の紹興酒香り蒸し 香味醬油掛け Parboiled oyster with flavored soy sauce	¥5,600
時蔬貝魷	ホタテ貝、イカの強火塩炒め Wok-fried scallops and squid	¥4,800
漁香魷片	イカの四川風甘辛炒め Sautéed squid with red pepper	¥3,500
金沙魷片	イカの揚げ物 ガーリックスパイシーソルト Fried squid, garlic spicy salt	¥3,800
西芹魷片	イカとセロリの炒め Sautéed squid and celery	¥3,800
雪冬魷片	イカと高菜、筍の炒め Sautéed squid, leaf mustard and bamboo shoots	¥3,500
油醬青蟹	渡り蟹の醬油煮込み Wok-fried blue crab simmered in soy sauce	¥5,000
豆豉青蟹	渡り蟹の黒豆ソース煮 Wok-fried blue crab with black bean sauce	¥5,000
紅烹青蟹	渡り蟹の辛み炒め Wok-fried blue crab with sweet and spicy sauce	¥5,000
蟹肉炒蛋	蟹肉入り玉子炒め Crab meat omelet	¥3,300

ABALONE and SEA CUCUMBER

/ 鮑・海參 / 鮑・なまこ

蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮	¥11,200
Braised abalone	in oyster sauce	
紅焼海參	なまこの醤油煮込み	¥6,900
Braised sea cucumber	in soy sauce	
酸辣海參	なまこの酸辣風味	¥6,900
Braised sea cucumber	in hot and sour sauce	

FISH / 魚 / 魚

清蒸魚排	切り身魚の強火蒸し 香味醤油（1切）	¥2,800
Steamed fish	with soy fish sauce (1 piece)	
紅烹魚條	切り身魚の揚げ物 辛みソース	¥3,800
Fried fish	glazed with sweet and spicy sauce	
金沙魚條	切り身魚の揚げ物 スパイシーガーリックソルト	¥3,800
Fried fish,	spicy garlic salt	
糖醋魚條	切り身魚の揚げ物 甘酢あんかけ	¥3,800
Fried fish	glazed with sweet and sour sauce	

BEEF / 牛肉 / 牛肉

蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef with oyster sauce	¥4,800
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの炒め Wok-fried beef and green bell pepper	¥4,800
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め Sautéed beef with black pepper	¥4,800
辣子牛肉	牛肉の辛味炒め Sautéed beef with red chili pepper	¥4,800
潮州牛肉	牛肉の潮州風辛み炒め Sautéed beef with red pepper	¥4,800
蕃茄牛肉	牛肉とトマトの炒め Sautéed beef with tomatoes	¥4,800
沙茶牛肉	牛肉の沙茶ソース炒め Sautéed beef with Chinese barbeque sauce	¥4,800
青菜牛肉	牛肉と青菜の炒め Sautéed beef and vegetable	¥4,800

PORK / 猪肉 / 豚肉

青椒肉絲	豚肉とピーマンの炒め Wok-fried pork and green bell pepper	¥4,400
家常肉片	豚肉の辛味炒め Sautéed pork with red pepper	¥4,400
雪冬肉片	豚肉と高菜、筍の炒め Sautéed pork with leaf mustard and bamboo shoots	¥4,400
回鍋汁肉	豚肉とキャベツの辛し味噌炒め Sautéed pork and cabbage with chili and soy bean paste	¥4,400
香醋肉塊	黒豚を使った黒酢酢豚 Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar	¥4,400
肉末粉絲	豚肉と春雨の煮込み Braised minced pork and vermicelli	¥3,800
漁香茄子	細切り豚肉と茄子の甘辛炒め Stir-fried shredded pork and eggplant, sweet and spicy sauce	¥3,800
家常茄子	茄子と豚肉の辛味煮込み Sautéed eggplant and pork in spicy sauce	¥3,800
韭菜肉絲炒蛋	豚肉とニラ入り玉子炒め Pork and leek omelet	¥3,300

DUCK & CHICKEN / 鴨・鶏肉 / 鴨・鶏肉

北京烤鴨 Beijing duck	北京ダック ※北京ダックは皮のみの提供となります。 Beijing duck is served skin only	¥8,100 (8 piece)	¥16,500 (16 piece)
油淋嫩鶏 Deep-fried chicken, flavored soy sauce	鶏肉の唐揚げ 香味ソース		¥4,500
左宗鶏 Hunan style fried chicken, spicy garlic sauce	鶏肉の湖南風辛味炒め		¥4,500
香辣鶏球 Sautéed chicken with black bean spicy sauce	鶏肉の黒豆入り辛味炒め		¥4,500
草菇鶏球 Braised chicken and straw mushrooms	鶏肉とフクロダケの煮込み		¥4,500
貴妃鶏球 Braised chicken with soy sauce	鶏肉の醤油煮込み		¥4,500
沙茶鶏球 Braised chicken with Chinese barbeque sauce	鶏肉の沙茶ソース煮込み		¥4,500
青椒鶏絲 Wok-fried chicken and green bell pepper	鶏肉とピーマンの炒め		¥4,200
黒椒鶏片 Sautéed chicken with black pepper	鶏肉の黒胡椒炒め		¥4,200
豆豉鶏片 Sautéed chicken with black bean sauce	鶏肉の黒豆ソース炒め		¥4,200
腰菓鶏丁 Sautéed chicken with cashew nuts	鶏肉とカシューナッツの炒め		¥4,200
宮保鶏丁 Sautéed chicken with sweet and spicy sauce	鶏肉の甘辛炒め		¥4,200

TOFU / 豆腐 / 豆腐

麻婆豆腐	四川麻婆豆腐	¥3,500
Szechuan style braised tofu, minced pork, red dried chili sauce		
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み	¥3,500
Braised bean curd and crab meat		
彭家豆腐	揚げ豆腐と豚肉の黒豆入り醤油煮込み	¥3,500
Fried bean curd and pork with black bean soy sauce		
青菜豆腐	豆腐と青菜の煮込み	¥3,500
Braised bean curd and vegetable		
雪冬豆腐	豆腐と高菜、筍の煮込み	¥3,500
Braised bean curd, leaf mustard and bamboo shoots		

VEGETABLES / 蔬菜 / 野菜

清炒青菜	青菜の塩炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables		
蒜爆青菜	青菜のガーリック炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables with garlic		
開洋青菜	青菜と干し海老の炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables and dried shrimp		
蠔油青菜	青菜のオイスターソース炒め	¥3,200
Wok-fried green vegetables with oyster sauce		
蟹粉生菜	レタスの蟹肉あんかけ	¥3,200
Lettuce and crab meat in thick sauce		
奶油白菜	白菜のクリーム煮	¥3,200
Braised Chinese cabbage in cream sauce		
乾焼白菜	白菜のチリソース煮	¥3,200
Braised Chinese cabbage with minced pork in chili sauce		
蕃茄炒蛋	トマト入り玉子炒め	¥3,200
Tomato omelet		

CRISPY OKOGE SCORCHED RICE / 鍋粿 / おこげ

什錦鍋粿	おこげ揚げ 五目あんかけ	¥4,400
Chop suey with crispy scorched rice		

NOODLES / 麺 / そば

什錦湯麺	五目そば	¥2,300
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
蝦仁湯麺	海老入りそば	¥2,300
Noodles with shrimp in soup		
青椒牛肉絲湯麺	牛肉とピーマン入りそば	¥2,300
Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle		
鶏絲湯麺	細切り鶏肉そば	¥2,300
Soup noodle, shredded chicken		
雪菜肉絲湯麺	高菜と豚肉入りそば	¥2,300
Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle		
担々麺	タンタン麺	¥2,300
Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup		
什錦炒麺	五目あんかけ焼きそば	¥2,300
Stir-fried pork, shrimp, chicken, squid and vegetables in thick sauce, topped off on fried noodle		
青椒牛肉絲炒麺	牛肉とピーマン入りあんかけ焼きそば	¥2,300
Stir-fried beef and green pepper, topped off on fried noodle		
牛肉炒麺(上海風)	牛肉と野菜入り 上海風焼きそば	¥2,300
Stir-fried beef, vegetables and noodles, Shanghai style		

RICE / 飯 / ご飯

揚州炒飯	蟹肉、海老、チャーシュー入り炒飯	¥2,300
Yangzhou fried rice, crab, shrimp, barbecued pork		
蟹粉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯	¥2,300
Fried rice with crab meat and lettuce		
牛絲生菜炒飯	牛肉とレタス入り炒飯	¥2,300
Fried rice with beef and lettuce		
雪菜肉絲炒飯	高菜と豚肉入り炒飯	¥2,300
Fried rice with leaf mustard and pork		
什錦燴飯	五目かけご飯	¥2,300
Steamed rice topped with chop suey sauce		
青椒牛肉絲燴飯	牛肉とピーマン入りあんかけご飯	¥2,300
Steamed rice topped with beef and green pepper		

DIM SUM / 点心 / 点心

極品蝦餃皇	海老蒸し餃子 (2 個)	¥1,000
Steamed shrimp dumpling (2 pieces)		
広東焼売	ポーク焼売 (2 個)	¥1,000
Cantonese style pork shao mai (2 pieces)		
春捲	豚肉、蟹肉と海老入り春巻 (2 本)	¥800
Deep fried spring rolls with pork, crab meat and shrimp (2 rolls)		
糯米丸子	もち米肉団子 (2 個)	¥800
Meat ball with sticky rice (2 pieces)		

DESSERTS / 甜点 / デザート

杏仁豆腐	杏仁豆腐	¥1,300
Iced almond jelly		
香芒奶露	マンゴーミルク	¥1,300
Sweet mango cream		
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク	¥1,300
Coconut milk with tapioca		
中国茶果凍	中国茶ゼリー	¥1,300
Iced Chinese tea jelly		
豆沙麻球	あずき餡入り胡麻団子 (2 個)	¥800
Fried sweet sesame balls (2 pieces)		

王朝特製お子様ボックス

DYNASTY KID'S BOX

¥3,400

海老フライ

Deep fried shrimp

鶏の唐揚げとフライドポテト

Fried chicken and French fries

点心二種盛り合わせ

Two kinds of dim sum

ハンバーグ

Hamburger steak

蟹肉、海老、叉焼入り炒飯

Fried rice with crab meat, shrimp and char siew pork

本日のデザート

Today's dessert



写真はイメージです。The photograph is an image.
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.