

王 DYNASTY 朝

## 呈献高尚宴

Chef's Special Lunch  
Chen Xian Gao Shang Yan  
¥8,000

### 季節冷盆

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

### 蟹粉青雲翅湯

蟹肉、コニッシュジャックの鱈入りグリーンピーススープ  
Green Cornish Jack soup with peas and crab meat

### 時蔬蝦仁

海老と季節野菜の塩味炒め  
Wok-fried shrimp and seasonal vegetables

### 北京烤鴨

北京ダック  
追加1,600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 ¥1,600 (2 pieces)

### 香醋方肉

ポークベリーの柔らか煮 フルーツ黒酢ソース  
Braised pork belly with fruits in black vinegar sauce

### 金茸粉絲扇貝

ホタテ貝と春雨の特製シーズニングソース掛け  
Braised scallop and vermicelli with seasoning sauce

### 桜蝦叉焼炒飯

桜海老と叉焼入り炒飯  
Fried rice with sakura shrimp and barbecued pork

### 涼点・小菓子

杏仁豆腐 桜ソース掛け、小菓子  
Almond jelly with sakura sauce and mini pastry



国産米使用。Rice product from 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.  
アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

## 四季圓

Si Ji Yuan

¥10,800

### 彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

### 蟹苔翅湯

蟹肉、岩のり入りコニッシュジャックの鱈スープ

Cornish Jack soup with crab meat and seaweed

### 金茸海鮮

海老、ホッキ貝、イカの湯引き 特製シーズニングソース

Parboiled shrimp, surf clam and squid with seasoning sauce

### 香醋方肉

ポークベリーの柔らか煮 フルーツ黒酢ソース

Braised pork belly with fruits in black vinegar sauce

### 炙烤芝麻貝

ホタテ貝の炙りゴマソース掛け

Braised scallop with roasted sesame sauce

### 桜蝦揚州炒飯

桜海老、蟹肉、叉焼、海老入り炒飯

Fried rice with sakura shrimp, crab meat and barbecued pork

### 涼点・小菓子

本日のデザート

Today's dessert and mini pastry

国産米使用。Rice product from 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.  
アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

## 薰風

Xun Feng

¥15,000

### 春彩冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

### 碧緑海鮮翅

アイナメのフライ コニッシュジャックの鱈入りアボカドソース

Deep fried greenling with Cornish Jack and avocado sauce

### 塩水搶蝦

車海老の湯引き 特製ゴマソース

Parboiled prawn with sesame sauce

### 香炸双鮮

蝦夷鮑とシャコのチャイニーズフリッター XO醬添せ

Abalone and mantis shrimp fritters with XO sauce

### 黒椒牛臀蓋

和牛イチボのブラックペッパーソース炒め

Wok-fried top sirloin cap with black pepper sauce

### 桜蝦三絲麵

ホッキ貝、叉焼、白髪葱入りおそば 桜海老乗せ

Soup noodle with surf clam, sakura shrimp and barbecued pork

### 涼点・小菓子

杏仁豆腐、小菓子

Almond jelly and mini pastry



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.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。  
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

## 翠柳

Cui Liu

¥21,000

## 錦香冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

## 四宝鮑翅

蝦夷鮑の蟹肉、なまこ、干し貝柱入りコニッシュジャックの鱈ソース

Steamed abalone with crab meat, sea cucumber, dried scallops and Cornish Jack sauce

## 金銀双蝦

クマ海老とシャコの強火揚げ スパイシーガーリックソルト添え

Deep-fried prawn and mantis shrimp with spicy garlic salt

## XO牛臀蓋

和牛イチボのXO醬ソース炒め

Wok-fried top sirloin cap with XO sauce

## 翡翠六綫魚

アイナメのフライ、アボカドソース 香味野菜添え

Fried greenling and vegetables with avocado sauce

## 桜蝦三絲麵

ホッキ貝、叉焼、白髪葱入りおそば 桜海老乗せ

Soup noodle with surf clam, sakura shrimp and barbecued pork

## 涼点・小菓子

マンゴープリン、小菓子

Mango pudding with mini pastry

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.

アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

## 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 recipe of braised Cornish Jack in brown sauce ¥7,500/person



写真はイメージです。The 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。Price inclusive of taxes and 13% service charge.  
アレルギーや食事制限などにつきましては、ご注文の際にお申し付けください。  
Please inform us if you have any food allergies or special dietary requirements.

## 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
左宗棠蝦	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 香味醤油掛け 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 ガーリックスパイスシーソルト 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	渡り蟹の醤油煮込み 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

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

## FISH / 魚 / 魚

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

## BEEF / 牛肉 / 牛肉

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

## PORK / 猪肉 / 豚肉

<b>青椒肉絲</b>	豚肉とピーマンの炒め Wok-fried pork and green bell pepper	¥4,400
<b>家常肉片</b>	豚肉の辛味炒め Sautéed pork with red pepper	¥4,400
<b>雪冬肉片</b>	豚肉と高菜、筍の炒め Sautéed pork with leaf mustard and bamboo shoots	¥4,400
<b>回鍋汁肉</b>	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
<b>香醋肉塊</b>	黒豚を使った黒酢酢豚 Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar	¥4,400
<b>肉末粉絲</b>	豚肉と春雨の煮込み Braised minced pork and vermicelli	¥3,800
<b>漁香茄子</b>	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
<b>家常茄子</b>	茄子と豚肉の辛味煮込み Sautéed eggplant and pork in spicy sauce	¥3,800
<b>韭菜肉絲炒蛋</b>	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
左宗菜鶏 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

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

## VEGETABLES / 蔬菜 / 野菜

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

## CRISPY OKOGE SCORCHED RICE / 鍋粍 / おこげ

<b>什錦鍋粍</b>	おこげ揚げ 五目あんかけ Chop suey with crispy scorched rice	¥4,400
-------------	---	--------

## NOODLES / 麵 / そば

什錦湯麵	五目そば	¥2,300
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
蝦仁湯麵	海老入りそば	¥2,300
Noodles with shrimp in soup		
青椒牛肉絲湯麵	牛肉とピーマン入りそば	¥2,300
Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle		
鶏絲湯麵	細切り鶏肉そば	¥2,300
Soup noodle, shredded chicken		
雪菜肉絲湯麵	高菜と豚肉入りそば	¥2,300
Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle		
担々麵	タンタン麵	¥2,300
Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup		
什錦炒麵	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		
青椒牛肉絲炒麵	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		
牛肉炒麵(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

<b>極品蝦餃皇</b>	海老蒸し餃子 (2個)	¥1,000
	Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	
<b>広東焼売</b>	ポーク焼売 (2個)	¥1,000
	Cantonese style pork shao mai (2 pieces)	
<b>春捲</b>	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)	
<b>糯米丸子</b>	もち米肉団子 (2個)	¥800
	Meat ball with sticky rice (2 pieces)	

## DESSERTS / 甜点 / デザート

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

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。Prices inclusive of taxes and 13% service charge.

# 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.