

王 DYNASTY 朝

COLD NOODLES

涼麺 / 冷やしそば (5/15~)

什錦涼麺 五目冷やしそば (醤油) ¥4,000
Cold noodles with pork, sustainable shrimp, chicken, jelly fish and vegetables, soy sauce

棒々鶏涼麺 細切り鶏肉冷やしそば (胡麻) ¥4,000
Cold noodles with shredded chicken, spicy sesame sauce

精美海鮮涼麺 海鮮冷やしそば (醤油) ¥4,600
Cold noodles with mixed seafood, soy sauce

※麺はたまご麺又は翡翠麺よりお選びいただけます。
Please choose noodles.

- Egg noodles
- Spinach noodles



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

¥10,800

彩味冷盆

季節の冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

蟹竹翅湯

蟹肉、ゆば入りコニッシュジャックの鱈スープ

Cornish Jack soup with crab meat and "yuba"

紫蘇蝦貝

海老と黒ミル貝の紫蘇ソース炒め

Wok-fried shrimp and black clam with perilla sauce

豆豉蕃茄牛肉

牛肉とドライトマト入りガーリックオイスターソース炒め

Sautéed beef and tomato with garlic oyster sauce

香檸双貝

ホタテ貝とアサリのレモン香るスープ煮込み

Scallop and clam stew, lemon flavor

紅葱章魚炒飯

タコ入りエシャロットソース炒飯

Shallot fried rice with octopus

涼点・小菓子

本日のデザート

Today's dessert

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

美彩冷盆

彩り冷菜盛り合わせ
Seasonal assorted cold appetizer

蟹粉木瓜翅湯

蟹肉、コニッシュジャックの鱈入りパパイヤのスープ
Cornish Jack soup with crab meat and papaya

蟹醬蝦鮑

海老と蝦夷鮑の炒め 蟹味噌ソース
Wok-fried prawn and abalone with crab paste

XO醬軍鶏

さつま若シャモのXO醬ソース炒め
Sautéed Japanese "Satsuma" chicken with XO sauce

奶湯粉絲魚

季節の魚と春雨の白湯クリームソース煮込み
Braised seasonal fish and vermicelli with cream sauce

翡翠章魚炒飯

タコのスパイシー炒め入り翡翠炒飯
Green fried rice with octopus, spicy sauce

涼点・小菓子

杏仁豆腐 ブルーベリーソース、小菓子
Almond jelly with blueberry sauce, 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.

翡翠

Fei Cui

¥21,000

錦綉冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal assorted cold appetizer

香蒸大蝦

有頭海老の強火蒸し 香味醤油ソース

Steamed prawn with soy sauce

松仁湯涮牛

国産牛サーロインのしゃぶしゃぶ 松の実ソース掛け

Japanese beef sirloin hot pot with pine nut sauce

紅焼四宝

コニッシュジャックの鰭、蝦夷鮑、なまこ、干し貝柱入り濃厚コラーゲンスープ

Collagen soup with Cornish Jack, abalone, sea cucumber and dried scallop

豆醬魚排

季節の魚の紹興酒香り蒸し 大豆味噌で炒めた青菜添え

Parboiled seasonal fish with flavored soy sauce, Stir-fried green vegetable with soybean miso

素菜上海炒麵

上海風野菜焼きそば

Stir-fried vegetable noodle, Shanghai style

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つけください。
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

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

FISH / 魚 / 魚

清蒸魚排	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
紅烹魚條	切り身魚の揚げ物 辛みソース Fried fish glazed with sweet and spicy sauce	¥3,800
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 Fried fish, spicy garlic salt	¥3,800
糖醋魚條	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

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
左宗棠鶏 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 Szechuan style braised tofu, minced pork, red dried chili sauce	¥3,500
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み Braised bean curd and crab meat	¥3,500
彭家豆腐	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
青菜豆腐	豆腐と青菜の煮込み Braised bean curd and vegetable	¥3,500
雪冬豆腐	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

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

CRISPY OKOGE SCORCHED RICE / 鍋粍 / おこげ

什錦鍋粍	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

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)	

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.