

王 DYNASTY 朝

## 四季圓

Si Ji Yuan

¥10,800

### 彩香冷盆

冷菜盛り合わせ

Seasonal Assorted Appetizer

### 素絲翅湯

エノキ茸、木茸、もやし入りコニッシュェジャック鱈のスープ

Cornish Jack Soup with Mushrooms and Bean Sprout

### 香腸双菊蝦魷

海老とイカ、台湾腸詰、春菊の塩味炒め

Wok-fried Shrimp, Squid, Taiwanese Style Sausage and Vegetable

### 黒椒鶏排

鶏腿肉の揚げ物、ブラックペッパーソース掛け

Deep-fried Chicken Thigh with Black Pepper Sauce

### 雲南豆腐・蟹粉炒飯

雲南豆腐と蟹炒飯

Yunnan Tofu and Crab Fried Rice

### 美彩涼点

本日のデザート

Today's Dessert



写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

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

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal Assorted Appetizer

### 上湯甲魚翅

スッポン、コニッシュジャックの鰭、花びら茸入り極上スープ

Cornish Jack Soup with Soft-shelled Turtle and Mushroom

### 水晶蝦貝

海老とホタテ貝のライスペーパー巻き強火蒸し、香味醤油掛け

Steamed Prawn and Scallop Wrapped with Rice Paper

### 黒椒腓脷

牛フィレ肉のブラックペッパーソース炒め、秋野菜添え

Wok-fried Beef Fillet and Seasonal Vegetable with Black Pepper Sauce

### 成蛋魚肚鮑

蝦夷鮑と魚の浮き袋の塩玉子ソース煮込み

Braised abalone and fish collagen with salty egg sauce

### 山蜃揚州炒飯

蟹肉、海老、腸詰入り炒飯

Fried Rice with Crab Meat, Shrimp and Chinese Sausage

### 涼点・小菓子

デザート、小菓子

Cold Dessert and Mini Pastry



写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.

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.

## 西湖

Xi Hu

¥21,000

### 錦秋冷盆

特製冷菜盛り合わせ  
Seasonal Assorted Appetizer

### 上湯龍蝦蟹拵

ロブスター、ズワイ蟹爪、花びら茸入り極上スープ  
Soup with Lobster, Snow Crab Claw and Mushroom

### 蠔焗干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み  
Dried and Stewed Abalone with Oyster Sauce

### 知秋西冷牛

和牛サーロインのブラックペッパーソース炒め、秋野菜添え  
Wagyu Beef Sirloin and Seasonal Vegetable with Black Pepper Sauce

### 清蒸魚排

ハタの強火蒸し、香味醤油ソース  
Steamed seasonal fish with soy fish sauce

### 蟹爛翅炒飯

蟹肉、白菜、コニッシュジャック鱈のあんかけ炒飯  
Fried Rice Topped with Thick Sauce of Crab Meat, Cabbage and Cornish Jack Fln

### 涼点・小菓子

デザート、小菓子  
Cold 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.

## 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 ¥9,800/person



写真はイメージです。Product image for illustration purpose only.  
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	¥4,500 (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	¥2,600 (1 person)
	Cornish Jack soup with crab meat	
酸辣湯	酸辣風味の五目スープ	¥1,600 (1 person)
	Hot and sour soup	
西湖牛肉羹	牛肉と黄ニラのとろみスープ	¥1,500 (1 person)
	Starchy beef and yellow chive soup	
真珠米湯	コーンスープ	¥1,800 (1 person)
	Corn soup with crab meat	
蕃茄蛋花湯	トマトと卵のスープ	¥1,500 (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	¥4,800
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	¥4,000
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	¥4,200
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	¥5,400
漁香魷片	イカの四川風甘辛炒め Sautéed squid with red pepper	¥4,200
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	¥4,000
西芹魷片	イカとセロリの炒め Sautéed squid and celery	¥4,200
雪冬魷片	イカと高菜、筍の炒め Sautéed squid, leaf mustard and bamboo shoots	¥4,000
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	¥11,200
Braised abalone in oyster sauce		
<b>紅焼海參</b>	なまこの醤油煮込み	¥7,300
Braised sea cucumber in soy sauce		
<b>酸辣海參</b>	なまこの酸辣風味	¥7,300
Braised sea cucumber in hot and sour sauce		

## FISH / 魚 / 魚

---

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

<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	¥5,400
<b>青椒牛肉絲</b>	牛肉とピーマンの炒め Wok-fried beef and green bell pepper	¥5,400
<b>黒椒牛肉</b>	牛肉の黒胡椒炒め Sautéed beef with black pepper	¥5,400
<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	¥5,000
<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	¥5,000
<b>青菜牛肉</b>	牛肉と青菜の炒め Sautéed beef and Green vegetable	¥5,000

## 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	¥4,500
<b>家常肉片</b>	豚肉の辛味炒め Sautéed pork with red pepper	¥4,500
<b>雪冬肉片</b>	豚肉と高菜、筍の炒め Sautéed pork with leaf mustard and bamboo shoots	¥4,500
<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	¥4,500
<b>香醋肉塊</b>	黒豚を使った黒酢豚 Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar	¥4,800
<b>肉末粉絲</b>	豚肉と春雨の煮込み Braised minced pork and vermicelli	¥3,600
<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	¥4,100
<b>家常茄子</b>	茄子と豚肉の辛味煮込み Sautéed eggplant and pork in spicy sauce	¥4,100
<b>韭菜肉絲炒蛋</b>	豚肉とニラ入り玉子炒め Pork and leek omelet	¥3,200

## 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	¥8,800 (8 piece)	¥17,600 (16 piece)
油淋嫩鶏 Deep-fried chicken, flavored soy sauce	鶏肉の唐揚げ 香味ソース		¥4,600
左宗棠鶏 Hunan style fried chicken, spicy garlic sauce	鶏肉の湖南風辛味炒め		¥4,600
香辣鶏球 Sautéed chicken with black bean spicy sauce	鶏肉の黒豆入り辛味炒め		¥4,200
草菇鶏球 Braised chicken and straw mushrooms	鶏肉とフクロダケの煮込み		¥4,200
貴妃鶏球 Braised chicken with soy sauce	鶏肉の醤油煮込み		¥4,200
沙茶鶏球 Braised chicken with Chinese barbeque sauce	鶏肉の沙茶ソース煮込み		¥4,200
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		¥4,600
宮保鶏丁 Sautéed chicken with sweet and spicy sauce	鶏肉の甘辛炒め		¥4,400

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.

## 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 / 鍋粍 / おこげ

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

## NOODLES / 麵 / そば

什錦湯麵	五目そば	¥2,800
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
蝦仁湯麵	海老入りそば	¥2,600
Noodles with shrimp in soup		
青椒牛肉絲湯麵	牛肉とピーマン入りそば	¥2,600
Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle		
鶏絲湯麵	細切り鶏肉そば	¥2,600
Soup noodle, shredded chicken		
雪菜肉絲湯麵	高菜と豚肉入りそば	¥2,600
Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle		
担々麵	タンタン麵	¥2,800
Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup		
什錦炒麵	五目あんかけ焼きそば	¥2,800
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	¥2,600
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	¥2,600
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	¥2,800
Yangzhou fried rice, crab, shrimp, barbecued pork		
蟹粉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯	¥2,600
Fried rice with crab meat and lettuce		
牛絲生菜炒飯	牛肉とレタス入り炒飯	¥2,600
Fried rice with beef and lettuce		
雪菜肉絲炒飯	高菜と豚肉入り炒飯	¥2,600
Fried rice with leaf mustard and pork		
什錦燴飯	五目かけご飯	¥2,600
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	¥2,600
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)	¥1,100
Steamed shrimp dumpling	( 2 pieces )	
広東焼売	ポーク焼売 (2個)	¥1,100
Cantonese style pork shao mai	( 2 pieces )	
春捲	豚肉、蟹肉と海老入り春巻 (2本)	¥1,000
Deep fried spring rolls with pork, crab meat and shrimp	( 2 rolls )	
糯米丸子	もち米肉団子 (2個)	¥1,100
Meat ball with sticky rice	( 2 pieces )	

## DESSERTS / 甜点 / デザート

杏仁豆腐	杏仁豆腐	¥1,500
Iced almond jelly		
香芒奶露	マンゴーミルク	¥1,500
Sweet mango cream		
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク	¥1,500
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)	¥1,300
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。Product image for illustration purpose only.  
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.  
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.