

王 DYNASTY 朝

## 呈献高尚宴

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

### 彩味冷盆

季節彩り冷菜盛り合わせ  
Seasonal Assorted Appetizers

### 美潤香鶏翅湯

鶏肉、白きくらげ、コニッシュジャックの鱈入りコラーゲンスープ  
Collagen Soup with Chicken, Plain Wood Ear, and Cornish Jack

### 時蔬蝦仁

海老と季節野菜の塩味炒め  
Wok-fried Shrimps 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 Peking Duck Crêpe Lolls for additional ¥1,600 (2 pieces)

### 潮州湯涮肉

豚バラの湯引き 潮州辣椒ソース  
Boiled Pork Belly with Chaozhou Style Chili Sauce

### 清蒸魚段

白身魚の紹興酒香り蒸し 葱生姜ソイソース  
Steamed White Fish with Flavored Soy Sauce

### 揚州生菜炒飯

海老と蟹肉、チャーシュー、レタス入り炒飯  
Fried Rice with Shrimp, Crab Meat, Barbequed Pork and Lettuce

### 当日涼点

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.

## 四季圓

Si Ji Yuan

¥10,800

### 彩香冷盆

季節彩り冷菜盛り合わせ  
Seasonal Assorted Appetizers

### 蟹爛翅湯

蟹肉と白菜入りコニッシュジャックの鱈スープ  
Cornish Jack Soup with Crab Meat and Chinese Cabbage

### 紅烹双鮮

海老と渡り蟹の北京風甘辛ソース炒め  
Wok-fried Shrimp and Blue Crab with Beijing-Style Sweet and Spicy Sauce

### 青麻雲白肉

豚バラの湯引き 青山椒ソース  
Boiled Pork Belly with "Sansho" Pepper Sauce

### 蒜爆開洋時菜

季節野菜と干し海老のガーリックソルト炒め  
Wok-fried Seasonal Vegetables and Dried Shrimp with Garlic Salt

### 雪菜鮭魚炒飯

鮭と高菜入り炒飯  
Fried Rice with Salmon and Leaf Mustard

### 杏仁豆腐

杏仁豆腐、エルダーフラワージェレのせ  
Iced Almond Jelly with Elderflower Jelly



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.

## 杜甫

Du Hu

¥15,000

### 富貴冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal Assorted Appetizers

### 蟹粉安肝翅湯

蟹肉とアン肝入りコニッシュジャックの鱈スープ

Cornish Jack Soup with Crab Meat and Monk Fish Liver

### 香橙蝦鮑

大海老と蝦夷鮑の強火蒸し 柚子胡椒ソース

Steamed Prawns and Ezo-Abalone with Yuzu Pepper Sauce

### 椒塩河豚

河豚の紹興酒香り揚げ

Fried Puffer Fish with "Sansho" Pepper Salt

### 潮州牛腩

牛バラ肉の柔らか煮込み 潮州辣椒ソース

Braised Beef Belly with Chaozhou Style Chili Sauce

### 十菜香腸炒飯

台湾腸詰と黄ニラ、もやし入り炒飯

Fried Rice with Taiwanese style Sausage, Yellow Chives and Bean Sprouts

### 椰奶布丁・小菓子

ココナッツミルクプリン、小菓子

Coconut Milk Pudding 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.

## 酔仙

Shui Xian

¥21,000

### 錦綉冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Seasonal Assorted Appetizers

### 閩蟹翅湯

上海蟹入りコニッシュジャックの鱈スープ

Cornish Jack Soup with Shanghai Crab

### 椒塩海鮮

大海老と河豚の紹興酒香り揚げ

Fried Prawns and Puffer Fish with "Sansho" Pepper Salt

### 北京烤鴨

北京ダック

Beijing Duck Crepe Rolls

### 蠔皇干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

Braised Dried Abalone with Oyster Sauce

### 青麻腩

牛フィレ肉の青山椒ソース炒め

Wok-fried Beef Fillet with "Sansho" Pepper Sauce

### 蟹粉鮭魚炒飯

蟹肉と鮭入り炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Salmon

### 香芒布丁・小菓子

マンゴープリン、小菓子

Mango Pudding 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

<b>三拼美味</b>	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		
<b>酸辣白菜</b>	白菜の甘酢漬け	¥2,500
Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce		
<b>松花皮蛋</b>	ピータン	¥2,500
Preserved eggs		

## SOUP / 湯 / スープ

<b>海胆燕窩</b>	うに入り燕の巣スープ	¥4,500 (1 person)
Superior bird's nest soup with sea urchin		
<b>蟹粉翅湯</b>	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		
<b>酸辣湯</b>	酸辣風味の五目スープ	¥1,600 (1 person)
Hot and sour soup		
<b>西湖牛肉羹</b>	牛肉と黄ニラのとろみスープ	¥1,500 (1 person)
Starchy beef and yellow chive soup		
<b>真珠米湯</b>	コーンスープ	¥1,800 (1 person)
Corn soup with crab meat		
<b>蕃茄蛋花湯</b>	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	¥15,000
Simmered lobster	in black bean sauce	
乾焼明蝦	大海老のチリソース煮	¥5,600
Braised prawns	with red chili sauce	
時蔬蝦仁	小海老と季節野菜の炒め	¥4,400
Stir-fried shrimps	and seasonal vegetables	
沙拉蝦仁	小海老のマンゴーマヨネーズ	¥4,800
Batter fried shrimps	glazed in mango mayonnaise	
左宗菜蝦	小海老の湖南風辛味炒め	¥3,800
Hunan style sautéed shrimps	with red chili and garlic	
蒜爆蝦仁	小海老のニンニク炒め	¥4,000
Sautéed shrimps	with garlic	
川味蝦仁	小海老の四川チリソース炒め	¥4,200
Quick fried prawns	with minced pork in Szechuan style chili sauce	
白灼牡蠣	牡蠣の紹興酒香り蒸し 香味醬油掛け	¥5,600
Parboiled oyster	with flavored soy sauce	
時蔬貝魷	ホタテ貝、イカの強火塩炒め	¥5,400
Wok-fried scallops	and squid	
漁香魷片	イカの四川風甘辛炒め	¥4,200
Sautéed squid	with red pepper	
金沙魷片	イカの揚げ物 ガーリックスパイシーソルト	¥4,000
Fried squid,	garlic spicy salt	
西芹魷片	イカとセロリの炒め	¥4,200
Sautéed squid	and celery	
雪冬魷片	イカと高菜、筍の炒め	¥4,000
Sautéed squid,	leaf mustard and bamboo shoots	
油醬青蟹	渡り蟹の醬油煮込み	¥5,000
Wok-fried blue crab	simmered in soy sauce	
豆豉青蟹	渡り蟹の黒豆ソース煮	¥5,000
Wok-fried blue crab	with black bean sauce	
紅烹青蟹	渡り蟹の辛み炒め	¥5,000
Wok-fried blue crab	with sweet and spicy sauce	
蟹肉炒蛋	蟹肉入り玉子炒め	¥3,300
Crab meat omelet		



## 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	¥7,300
<b>酸辣海參</b>	なまこの酸辣風味 Braised sea cucumber in hot and sour sauce	¥7,300

## 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	¥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

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

## NOODLES / 麵 / そば

<b>什錦湯麵</b>	五目そば	¥2,800
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
<b>蝦仁湯麵</b>	海老入りそば	¥2,600
Noodles with shrimp in soup		
<b>青椒牛肉絲湯麵</b>	牛肉とピーマン入りそば	¥2,600
Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle		
<b>鶏絲湯麵</b>	細切り鶏肉そば	¥2,600
Soup noodle, shredded chicken		
<b>雪菜肉絲湯麵</b>	高菜と豚肉入りそば	¥2,600
Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle		
<b>担々麵</b>	タンタン麵	¥2,800
Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup		
<b>什錦炒麵</b>	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		
<b>青椒牛肉絲炒麵</b>	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		
<b>牛肉炒麵(上海風)</b>	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

<b>揚州炒飯</b>	蟹肉、海老、チャーシュー入り炒飯	¥2,800
Yangzhou fried rice, crab, shrimp, barbecued pork		
<b>蟹粉生菜炒飯</b>	蟹肉とレタス入り炒飯	¥2,600
Fried rice with crab meat and lettuce		
<b>牛絲生菜炒飯</b>	牛肉とレタス入り炒飯	¥2,600
Fried rice with beef and lettuce		
<b>雪菜肉絲炒飯</b>	高菜と豚肉入り炒飯	¥2,600
Fried rice with leaf mustard and pork		
<b>什錦燴飯</b>	五目かけご飯	¥2,600
Steamed rice topped with chop suey sauce		
<b>青椒牛肉絲燴飯</b>	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

<b>極品蝦餃皇</b> 海老蒸し餃子 (2個) Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	¥1,100
<b>広東焼売</b> ポーク焼売 (2個) Cantonese style pork shao mai (2 pieces)	¥1,100
<b>春捲</b> 豚肉、蟹肉と海老入り春巻 (2本) Deep fried spring rolls with pork, crab meat and shrimp (2 rolls)	¥1,000
<b>糯米丸子</b> もち米肉団子 (2個) Meat ball with sticky rice (2 pieces)	¥1,000

## DESSERTS / 甜点 / デザート

<b>杏仁豆腐</b> 杏仁豆腐 Iced almond jelly	¥1,500
<b>香芒奶露</b> マンゴーミルク Sweet mango cream	¥1,500
<b>椰汁西米露</b> タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	¥1,500
<b>中国茶果凍</b> 中国茶ゼリー Iced Chinese tea jelly	¥1,300
<b>豆沙麻球</b> あずき餡入り胡麻団子 (2個) Fried sweet sesame balls (2 pieces)	¥1,300

# 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..