

王 DYNASTY 朝

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 Green 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

閘蟹翅湯

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	¥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

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

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

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

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	¥2,800
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)	¥1,000
	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..