

王 朝

アフタヌーン仕立ての【プレミアム点心ランチ】 Premium Dim Sum Lunch in Afternoon Style



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.

スープ Soup

美潤金華濃鶏湯

鶏肉、ナツメ、クコの実、夏草花入り極上コラーゲンスープ
Signature Collagen Soup with Chicken, Wolfberry and Chinese Date

お食事

シェフズスペシャル Chef's Special Menu

香檸海蜇皮

金糸クラゲの冷菜 パクチーレモンソース
Jellyfish with Coriander and Lemon Sauce

乾焼蝦仁

海老のチリソース

Braised Shrimp with Red Chili Sauce

黒松露鮑翅

鮑とコニッシュジャック鰭の黒トリュフソース煮
Steamed Abalone and Cornish Jack Fin in Black Truffle Sauce

香橙烤牛臀肉

国産牛イチボのローストビーフ 柚子胡椒ソース
Roasted Japanese Beef with Yuzu Pepper Sauce

北京烤鴨

北京ダック パニプリ仕立て アールグレイストロベリー マンゴー添え
Peking Duck with Earl Grey Strawberry Sauce and Mango, Pani Puri Style

紅烹青蟹

渡り蟹の北京風甘辛炒め

Wok-fried Blue Crab with Sweet and Spicy Sauce, Beijing Style

香醋水菓方肉

豚バラ肉の蒸し揚げ 王朝特製黒酢ソース イチゴとライチ添え
Steamed and Fried Pork Belly, Black Vinegar Sauce, with Strawberry and Lychee

咸蛋蒸魚

白身魚の強火蒸し ソルティッドエッグソース
Steamed Fish with Salty Egg sauce

燻鴨醉奶酪

燻製鴨ロースの五香粉入りハニーストロベリーソース
クリームチーズ、紹興酒漬け添え
Smoked Duck with Honey Strawberry Sauce, Cream Cheese Marinated in Rice Wine

蒸し点心食べ放題 Steamed Dim Sum / All-You-Can-Enjoy



水晶原隻蝦餃
Steamed Shrimp Dumpling



翡翠三角蝦餃
Jade Dumpling with Shrimp
and Spicy Bean Sauce



桃色迷你叉焼包
Steamed Bun with Pork



竹炭鶏冠餃
Steamed Pork Dumpling



黒松露双鮮焼売
Truffle and Seafood Shaomai
with Scallop and Shrimp

揚げ点心食べ放題 Fried Dim Sum / All-You-Can-Enjoy



脆炸春捲
Spring Roll



海鮮網春捲
Deep-fried Rice Paper Roll with Seafood



香煎蘿蔔糕
Steamed Turnip Cake

デザート Dessert

草莓酥皮蛋撻
意式草莓奶凍
草莓杏仁奶露
南非茶果凍
草莓

ストリベリーエッグタルト
ストロベリーパナコッタ
杏仁ミルク、ストロベリーパウダー添え
ルイボスティーゼリー
フレッシュ苺

Strawberry Egg Tart
Strawberry Panna Cotta
Almond Milk with Strawberry Powder
Rooibos Tea Jelly
Strawberry

王朝特製モクテル DYNASTY Special Mocktail

ALL ¥2,000-

黒糖ココナッツミルク Brown Sugar Coconut Milk with Tapioca

黒糖シロップ / タピオカココナッツミルク / クコの実
王朝の定番デザートに黒糖を加え、より甘さ引き立つドリンクとしてお楽しみいただけます。
Brown Sugar Syrup / Coconut Milk with Tapioca / Wolf Berry
Enjoy our classic DYNASTY dessert with brown sugar for extra sweetness.

ジャスミンモヒート Jasmine Mojito

ジャスミンシロップ / アプリコットシロップ / ライチシロップ / ソーダ / レモン / ライチ / ミント
さりげない甘さと爽やかな香りは中国料理と相性抜群です。
Jasmine Syrup / Apricot Syrup / Lychee Syrup / Soda / Lemon / Lychee / Mint
The subtle sweetness and refreshing aroma pair perfectly with Chinese cuisine.

ストロベリー杏仁スムージー Strawberry Almond Jelly Smoothie

いちごジャム / ホワイトチョコ / ミルク / 杏仁豆腐 / ホイップクリーム / いちご
杏仁豆腐を加え中華風のスムージーとしてご用意いたしました。
Strawberry Jam / White Chocolate / Milk / Almond Jelly / Whipped Cream / Strawberry
With the addition of almond jelly, we have prepared a Chinese-style smoothie.

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



モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル

Moët & Chandon Rosé Impéria Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

¥3,300-

お飲み物のメニューは別途ご用意がございます。ご入用の際はお申し付けください。
Please let us know for our grand drink menu.