

王 DYNASTY 朝

呈献高尚宴

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

季節冷盆

季節の彩り冷菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizer

金蟹翅湯

蟹肉、エノキ茸入りコニッシュジャック鱈スープ
Cornish Jack Soup with Crab Meat and Mushroom

左宗棠蝦

海老と季節野菜の湖南風甘辛ソース炒め
Wok-fried Shrimp and Seasonal Vegetables with Red Chilli and Garlic

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 rolls for Additional ¥1,600 (2 pieces)

彭家牛肉豆腐

牛肉と揚げ豆腐の黒豆ソース煮込み
Braised Beef and Bean Curd with Black Bean Sauce

雪菜肉絲湯麵

豚肉、高菜入りおそば
Stir-fried Leaf Mustard and Pork, topping off on Soup Noodle

是日涼点

本日のデザート
Today's Dessert

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

彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizer

素絲翅湯

エノキ茸、椎茸、もやし入りコニッシュジャック鱈スープ
Cornish Jack Soup with Mushrooms and Bean Sprouts

香橙蝦魷

海老とイカ、季節野菜の柚子胡椒ソース炒め
Wok-fried Shrimp and Squid, Seasonal Vegetables with Yuzu Pepper Sauce

豆豉方肉

柔らか豚バラ肉の揚げ煮 黒豆ソース掛け
Braised Pork with Black Bean Sauce

蟹蓉鶏菜炒飯

蒸し鶏とレタスの炒飯 蟹肉あんかけ
Fried Rice with Steamed Chicken, Crab Meat and Lettuce

蜂蜜布丁

ハチミツミルクプリン
Honey 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.

水仙

Shui Xian

¥15,000

彩香冷盆

特製冷菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizer

開蟹鮑翅

蝦夷鮑とコニッシュジャック鰭の上海蟹ソース
Cornish Jack Soup with Abalone and Shanghai Crab Sauce

宮保牡蠣蝦

海老と牡蠣の北京風甘辛ソース炒め
Wok-fried Shrimp and Oyster with Beijing Style Sweet and Spicy Sauce

牛肝菌排骨

ポークスペアリーブの柔らか煮 ポルチーニソース掛け
Braised Pork Spare Ribs with Porcini Sauce

雪菜濃湯魚

金目鯛の高菜、春雨入り濃厚スープ仕立て
Soup with Red Snapper, Leaf Mustard and Vermicelli

青椒牛肉絲炒麵

牛肉とピーマン入りあんかけ焼きそば
Stir-fried Beef and Green Pepper, topping off on Fried Noodle

杏仁豆腐・小菓子

あずきとフルーツのせ杏仁豆腐、小菓子
Iced Almond Jelly with Red Bean and Fruits, Mini Pastry



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.
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.

紅梅

Hong Mei

¥21,000

錦香冷盆

特製冷菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizer

富貴翅湯

蟹肉、なまこ、干し貝柱、魚の浮袋入りコニッシュジャック鱈スープ
Cornish Jack Soup with Crab Meat, Sea Cucumber, Dried Scallops and Fish Maw

鮫肝蝦鮑

ロブスター、蝦夷鮑の鮫鱈の肝ソース炒め
Wok-fried Lobster and Abalone with Monk Fish Liver Sauce

川香口水牛

四川よだれ牛
Steamed Beef with Sichuan Style Spicy Sauce

響淋魚排

金目鯛とおこげの三種きのこあんかけ
Red Snapper and Crispy Scorched Rice with Three Types of Mushroom Sauce

閘蟹煨麵

上海蟹入り煮込み麵
Braised Noodle with Shanghai Crab

焦糖焗布丁・小菓子

クレームブリュレ、小菓子
Crème Brûlée, 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 Appetizer sampler - steamed chicken, barbecued pork, chilled jelly fish	¥4,400
酸辣白菜	白菜の甘酢漬け Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce	¥2,500
松花皮蛋	ピータン Preserved eggs	¥2,500

SOUP / 湯 / スープ

海胆燕窩	うに入り燕の巣スープ Superior bird's nest soup with sea urchin	¥4,500 (1 person)
蟹粉翅湯	蟹肉入りコニッシュジャックスープ Cornish Jack soup with crab meat	¥2,600 (1 person)
酸辣湯	酸辣風味の五目スープ Hot and sour soup	¥1,600 (1 person)
西湖牛肉羹	牛肉と黄ニラのとろみスープ Starchy beef and yellow chive soup	¥1,500 (1 person)
真珠米湯	コーンスープ Corn soup with crab meat	¥1,800 (1 person)
蕃茄蛋花湯	トマトと卵のスープ Egg and tomato soup	¥1,500 (1 person)

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
左宗菜蝦	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 ガーリックスパイスソルト 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

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し味噌炒め 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
菘菜肉絲炒蛋 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,	鶏肉の唐揚げ 香味ソース flavored soy sauce		¥4,600
左宗棠鶏 Hunan style fried chicken,	鶏肉の湖南風辛味炒め spicy garlic sauce		¥4,600
香辣鶏球 Sautéed chicken with black bean	鶏肉の黒豆入り辛味炒め spicy sauce		¥4,200
草菇鶏球 Braised chicken and straw	鶏肉とフクロダケの煮込み mushrooms		¥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	鶏肉の沙茶ソース煮込み barbeque sauce		¥4,200
青椒鶏絲 Wok-fried chicken and green bell	鶏肉とピーマンの炒め pepper		¥4,200
黒椒鶏片 Sautéed chicken with black	鶏肉の黒胡椒炒め pepper		¥4,200
豆豉鶏片 Sautéed chicken with black bean	鶏肉の黒豆ソース炒め sauce		¥4,200
腰菓鶏丁 Sautéed chicken with cashew	鶏肉とカシューナッツの炒め nuts		¥4,600
宮保鶏丁 Sautéed chicken with sweet and	鶏肉の甘辛炒め spicy sauce		¥4,400

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 / 鍋粿 / おこげ

什錦鍋	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) Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	¥1,100
広東焼売 ポーク焼売 (2個) Cantonese style pork shao mai (2 pieces)	¥1,100
春捲 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
糯米丸子 もち米肉団子 (2個) Meat ball with sticky rice (2 pieces)	¥1,000

DESSERTS / 甜点 / デザート

杏仁豆腐 杏仁豆腐 Iced almond jelly	¥1,500
香芒奶露 マンゴーミルク Sweet mango cream	¥1,500
椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	¥1,500
中国茶果凍 中国茶ゼリー Iced Chinese tea jelly	¥1,300
豆沙麻球 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..