

王 DYNASTY 朝

四季圓

Si Ji Yuan

¥10,800

彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Seasonal Assorted Appetizer

松露鴨翅雲吞

ジャックフィッシュ鱈、トリュフ入り鴨雲吞スープ

Cornish Jack Soup with Truffle and Duck

豉辣軟蝦貽貝

ソフトシェルシュリンプ、ムール貝の黒豆ソース炒め

Wok-fried Soft Shell Shrimp and Mussels with Black Bean Sauce

追加でお楽しみいただけます。

Enjoy for Additional.

北京烤鴨

北京ダック (2本)

Peking Duck Crêpe Rolls (2Pieces)

+ ¥1600

美蒸三点

蒸し点心 (3種)

Dim Sum (3Pieces)

+ ¥1000

孜然牛肉

牛肉のクミンソース炒め

Wok-fried Beef with Cumin Sauce

蒜爆桜蝦青菜

桜海老と青菜のガーリック塩炒め

Wok-fried Green Vegetable and Sakura Shrimps with Garlic

香菇揚州炒飯

海老、蟹肉、叉焼、なめこ入り炒飯

Fried Rice with Shrimps, Crab Meat, Barbecued Pork and Mushrooms

杏仁豆腐

杏仁豆腐 桜ソース

Iced Almond Jelly with Sakura Sauce, 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.

薰風

Xun Feng

¥15,000

春彩冷盆

特製冷菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizer

山海翅湯

蟹肉、干し貝柱、山伏茸入りジャックフィッシュ鱈スープ
Cornish Jack Soup with Crab Meat, Dried Scallops and Yamabushi Mushrooms

紅焼鮑魚

蝦夷鮑、アワビ茸の醤油煮込み
Braised Ezo-Abalone and Abalone Mushrooms in Soy Sauce

金銀双輝

牛フィレ肉の青唐炒め、海老のフリッター ガーリックスパイスソルト
Wok-fried Beef Fillet with Green Chili Pepper Sauce and Fried Shrimp, Garlic Salt

碧緑石頭魚

カサゴの強火揚げ 菜の花ソース
Fried Rockfish with Rapeseed Blossoms Sauce

蟹苔鶏絲煨麵

蟹肉、蒸し鶏、岩のり入り煮込み麵
Noodles with Crab Meats, Chicken and Seaweed

黒蜜杏仁豆腐・小菓子

黒蜜杏仁豆腐きなこがけ、小菓子
Iced Almond Jelly with Brown Sugar and Kinako, 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.

翠柳

Cui Liu

¥21,000

錦香冷盆

特製冷菜盛り合わせ
Seasonal Assorted Appetizer

蟹蓉燕翅湯

燕の巣、ジャックフィッシュ鱈、蟹肉入りスープ
Cornish Jack Soup with Crab Meat and Birds Nest

紅焼花膠鮑

蝦夷鮑、魚の浮き袋、アワビ茸の醤油煮込み
Braised Ezo-Abalone, Fish and Abalone Mushrooms in Soy Sauce

孜然腓脷

牛フィレ肉のクミンソース炒め
Wok-fried Beef Fillet with Cumin Sauce

香檸蝦貝

海老とホタテ貝の湯引き レモンパクチーソース
Boiled Shrimps and Scallops with Lemon Coriander Sauce

桜蝦青菜担々麺

桜海老入り担々麺

Noodles with Minced Pork and Sakura Shrimps in Spicy Miso Sesame Soup

焦糖焗布丁・小菓子

クリームブリュレ、小菓子
Crème Brûlée, Mini Pastry

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 香味醬油掛け 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 | 渡り蟹の醬油煮込み 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..