

王朝

四季圓

Si Ji Yuan

¥10,800

彩香冷盆

チャイニーズ冷菜盛り合わせ

Chinese assorted appetizer

金銀蟹粉翅湯

蟹肉、ブラウンエノキ茸、もやし入りコニッシュジャック鰯スープ

Cornish Jack soup with crab meat, mushroom and bean sprouts

紅烹海鮮

海老と秋鮭、旬野菜の辛味ソース炒め

Sautéed shrimp, salmon and vegetables with red pepper

追加でお楽しみいただけます。

Additional charge.

北京烤鴨

北京ダック（2本）

Beijing duck crêpe rolls (2 Pieces)

+ ¥1,600

美蒸三点

蒸し点心（3種）

Dim sum (3 Pieces)

+ ¥1,200

羊肚菌猪朥肉

ポークトロの柔らか煮モリーユ茸ソース

Braised pork toro with mushroom sauce

香腸炒青菜

台湾腸詰と青菜のガーリック炒め

Wok-fried Taiwanese style sausage and green vegetables with garlic

山蜚牛鬆炒飯

牛肉、山クラゲ入り炒飯

Fried rice with beef and stem lettuce

黒蜜布丁

ココナッツミルクプリン、黒蜜ジュレ

Coconut milk pudding with brown sugar jelly

国産米使用。Rice product from Japan.

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.

薫風

Xun Feng

¥15,000

美彩冷盆

彩り豊かな一口前菜盛り合わせ
Assorted premium appetizers

金翅咸蛋鮑

蝦夷鮑とコニッシュジャック鱈のソルトエッグソース煮
Braised abalone and Cornish Jack in salt egg sauce

知秋蝦蟹

海老とズワイ蟹爪、旬野菜の塩味炒め 菊花飾り
Wok-fried shrimps, crab meat and seasonal vegetables

香酥脆皮鶏

クリスピーアロマチキン、クレープ添え
Crispy aroma chicken with crêpe

羊肚菌方頭魚

揚げ甘鯛のモリーユ茸香るオイスタークリームソース
Fried sweet sea bream with mushroom oyster cream sauce

黒松露揚州炒飯

海老、蟹肉、叉焼入り黒トリュフ炒飯
Fried rice with shrimp, crab and black truffle

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.

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.
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.

西湖

Xi Hu

¥21,000

錦秋冷盆

王朝特製冷菜七種盛り
DYNASTY special assorted appetizers

葱焼花膠鮑翅

蝦夷鮑と魚の浮き袋、コニッシュジャック鰭の上海風醤油煮込み
Braised Cornish Jack with abalone, fish collagen, Shanghai style

金絲沙拉牡丹蝦

牡丹海老とズワイ蟹のカダイフ揚げ 柿マヨネーズソース
Fried shrimp and crab meat with persimmon mayonnaise

珧柱方頭魚

揚げ甘鯛の干し貝柱ソース
Fried sweet sea bream with dried scallop sauce

湯涮麻辣和牛

和牛と旬野菜の湯引き四川麻辣ソース
Boiled Wagyu and vegetable with Szechuan style spicy sauce

香腸蟹粉魚子炒飯

蟹肉、台湾腸詰め、トビッコ入り炒飯
Fried rice, Taiwanese style sausage flying fish roe

焦糖焗布丁・小菓子

クリームブリュレ、小菓子
Crème brûlée and mini pastry

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 receipe 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	¥11,200
Braised abalone in oyster sauce		
紅焼海參	なまこの醤油煮込み	¥7,300
Braised sea cucumber in soy sauce		
酸辣海參	なまこの酸辣風味	¥7,300
Braised sea cucumber in hot and sour sauce		

FISH / 魚 / 魚

清蒸魚排	切り身魚の強火蒸し 香味醬油（1切）	¥2,800
Steamed fish with soy fish sauce (1 piece)		
紅烹魚條	切り身魚の揚げ物 辛みソース	¥3,800
Fried fish glazed with sweet and spicy sauce		
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	¥3,800
Fried fish, spicy garlic salt		
糖醋魚條	切り身魚の揚げ物 甘酢あんかけ	¥3,800
Fried fish glazed with sweet and sour sauce		

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
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	¥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 / 鍋粍 / おこげ

什錦鍋粍	おこげ揚げ 五目あんかけ	¥4,400
Chop suey with crispy scorched rice		

NOODLES / 麺 / そば

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