

王朝

DYNASTY

「TASTE of DYNASTY King's palate style」
『王様気分の王朝の味覚』

This special selection offers Dynasty's 65 a la carte dishes in an "all you can eat" style.
Please indulge in our selection of authentic Chinese dishes.

全65品が揃うアラカルトメニューの中から好きな物をお好きなだけお楽しみいただけるメニュー。
注文してから出来立てをお届けする高級中国料理の食べ放題を値段を気にすることなくお楽しみいただけます。



WEEKEND and HOLIDAY DINNER ONLY
週末、祝日ディナー限定

Per person / お1人様
Limited 2 hours / 2時間制

(Child / お子様 4～12 years old)

¥15,000

¥8,000)

“Taste of Dynasty” is available from minimum 2 persons.
Available in three plate sizes.

Extra Small (Serves 2), Small (Serves 3-4), Medium (Serves 5-6)

「王朝の味覚」は2名様より承ります。

お皿のサイズにつきましては目安として3種類ございます。

特小 (2名様)、小 (3～4名様)、中 (5～6名様)

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.

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 (1 枚)

DYNASTY unique recipe of braised Cornish Jack in brown sauce

¥9,800 / per person



RECOMMENDATION / 特選菜 / お勧め

- 1. 菠菜蝦雲吞** 海老ワントンとほうれん草のスープ
(海老ワントン 2 個より)
Wonton and spinach soup (2 pieces)
- 2. 香醋松花皮蛋** ピータン スパイシー黒酢ソース
Preserved eggs, chili, vinegar, fried garlic, sesame and scallion
- 3. 紅油蝦雲吞** 海老ワントン 黒酢、唐辛子、ニンニク
パクチーソース (2 個より)
Boiled wonton dumpling
in black vinegar, chili, garlic and coriander (2 pieces)
- 4. 沙拉蝦仁** 小海老のマンゴーマヨネーズソース
Batter fried shrimps glazed in mango mayonnaise
- 5. 蠔油鮑魚** 鮑のオイスターソース煮
Braised abalone in oyster sauce
- 6. 蒜香蜂蜜辣味鶏** 鶏のカリカリ揚げ
蜂蜜チリガーリックソース
Crispy chicken in honey chili garlic sauce, sesame and scallion
- 7. 双冬海參** なまこ、椎茸、筍の醤油煮込み
Braised sea cucumber, mushrooms and bamboo shoots with soy sauce
- 8. 麻婆豆腐** 四川麻婆豆腐
Dynasty style Mapo Tofu
Sichuan style braised tofu, mince pork in mala sauce
- 9. 砂鍋麻辣茄子** 豚肉、干し海老、茄子、揚げ豆腐の土鍋
辛味煮込み
Clay pot pork with eggplant, tofu, dried shrimp and sansho pepper
- 10. 黒椒和牛肉** 黒毛和牛とセロリ、エリンギ茸の黒胡椒炒め
Signature sautéed Wagyu beef with black pepper
- 11. 金沙魷片** イカのカレー風味揚げ
スパイシーガーリックソルト
Fried squid, garlic spicy salt
- 12. 海鮮鍋粿** 海鮮おこげ XO 醬入り
Crispy scorched rice, seafood, XO, scallion

COLD APPETIZERS / 冷菜 / 前菜

- 13. 三拼美味** 冷菜三種盛り合わせ
蒸し鶏、チャーシュー、クラゲ
Appetizer sampler - steamed chicken, barbequed pork, chilled jelly fish
- 14. 彩色沙律焼鴨** ローストダックサラダ マンゴードレッシング
Roasted duck salad with mango dressing
- 15. 涼拌海蜇皮** 五香スパイスと麻辣オイルでマリネした
クラゲの冷菜
Five spice and mala oil marinated cold jelly fish
- 16. 川香口水鶏** 四川よだれ鶏
Spicy Sichuan chicken
- 17. 酸辣白菜** 白菜の甘酢漬け
Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce
- 18. 涼拌粉絲牛肉** 牛肉と春雨のサラダ ピーナッツ、パクチー添え
Beef and vermicelli salad with peanuts and coriander

SOUP / 湯 / スープ

- 19. 蟹蓉燕窩** 蟹肉、卵白入り燕の巣スープ
Superior bird's nest soup with crab meat and white eggs
- 20. 蟹粉翅湯** 蟹肉入りコニッシュジャック鰭スープ
Cornish Jack soup with crab meat
- 21. 酸辣湯** 酸辣風味の五目スープ
Hot and sour soup
- 22. 蟹粉玉米湯** 蟹肉入りコーンスープ
Corn soup with crab meat

SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

23. 豆豉龍蝦 ロブスターの豆豉 (黒豆) ソース煮
Simmered lobster in black bean sauce

24. 乾焼明蝦 天然大海老のチリソース煮
Braised prawns with red chili sauce

25. 時蔬蝦貝 小海老とホッキ貝、彩り野菜の塩味炒め
Wok-fried shrimps and surf clam with seasonal vegetables

26. 蒜蓉銀絲三鮮 小海老、ホタテ貝、イカ
春雨のガーリック醤油ソース
Shrimps, scallops, squid and vermicelli with garlic soy sauce

27. 白灼有頭蝦 有頭海老の湯引き 香味醤油ソース (2尾より)
Boiled shrimp with aromatic flavored soy sauce (2 pieces)

28. 蟹粉炒蛋 蟹肉入り玉子炒め
Stir-fried eggs and crab meat

FISH / 魚 / 魚

29. 清蒸魚排 切り身魚の強火蒸し
葱生姜入り香味醤油 (1切れより)
Steamed fish fillet with soy fish sauce (1 piece)

30. 豆豉蒸魚 切り身魚の強火蒸し
豆豉 (黒豆) ソース (1切れより)
Steamed fish fillet with black bean sauce (1 piece)

31. 糖醋魚片 切り身魚の甘酢あんかけ (2切れより)
Fried fish glazed with sweet and sour sauce (2 pieces)

BEEF / 牛肉 / 牛肉

32. 芝麻牛肉片 牛肉の胡麻ソース炒め
Signature crispy sesame beef

33. 蠔油和牛肉 黒毛和牛と野菜のオイスターソース炒め
Wok-fried Wagyu beef and vegetables with oyster sauce

34. 潮州辣子和牛 黒毛和牛と野菜の辛味ソース炒め
Stir-fried Wagyu beef in spicy mala sauce and vegetables

35. 青椒牛肉絲 牛肉とピーマンの細切り炒め
Wok-fried beef and green bell pepper

PORK / 猪肉 / 豚肉

36. 香醋肉塊 黒豚の黒酢酢豚
Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar
37. 豉辣湯瀾肉 豚バラ肉の湯引き
豆豉 (黒豆) 入り辛味醤油ソース
Boiled pork belly with black bean spicy soy sauce
38. 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
39. 香腸青菜 台湾腸詰と青菜の塩味炒め
Taiwanese sausage and salted stir-fried green vegetables
40. 紅焼扣肉 上海風豚の角煮 (2切れより)
Shanghai-style braised pork belly (2 pieces)

DUCK & CHICKEN / 鴨・鶏肉 / 鴨・鶏肉

41. 北京烤鴨 北京ダック (2本より)
Beijing duck (2 pieces)
※北京ダックは皮のみの提供となります。
Beijing duck is served skin only
42. 油淋嫩鶏 信玄鶏の唐揚げ 葱生姜入り甘酢ソース
Crispy chicken in ginger, soy sauce and scallion
43. 腰菜鶏丁 信玄鶏とカシューナッツの炒め
Sautéed Shingen-dori with cashew nuts
44. 香辣鶏丁 信玄鶏の豆豉 (黒豆)入りスパイシーソース炒め
Sautéed Shingen-dori with black bean spicy sauce

VEGETABLES / 蔬菜 / 野菜

45. 清炒青菜 青菜の塩味炒め
Wok-fried green vegetables
46. 開洋蒜爆青菜 青菜と干し海老のガーリック塩味炒め
Stir-fried green vegetables and dried shrimps with garlic salt
47. 蟹粉生菜 レタスの蟹肉あんかけ
Lettuce and crab meat in thick sauce
48. 青菜冬菇豆腐 揚げ豆腐と椎茸、青菜入り塩味炒め
Fried tofu and green vegetables stir-fried with shiitake mushrooms and salt

NOODLES / 麺 / そば

49. 什錦湯麺

五目あんかけそば

Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid and vegetables

50. 青椒牛肉絲湯麺

細切り牛肉とピーマン入りそば

Stir-fried beef and green pepper, topped off on soup noodle

51. 担々麺

タンタン麺

Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup

52. 什錦炒麺

五目あんかけ焼きそば

Stir-fried pork, shrimp, chicken, squid and vegetables in thick sauce, topped off on fried noodle

53. 青椒牛肉絲炒麺

細切り牛肉とピーマン入りあんかけ焼きそば

Stir-fried beef and green pepper, topped off on fried noodle

54. 上海炒麺

細切り豚肉と野菜入り上海風焼きそば

Stir-fried pork, vegetables and noodles, Shanghai style

RICE / 飯 / ご飯

55. 揚州炒飯

蟹肉、海老、チャーシュー入り炒飯

Yangzhou fried rice, crab, shrimp and barbecued pork

56. 蟹粉生菜炒飯

蟹肉とレタス入り炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

DIM SUM / 点心 / 点心

- 57. 極品鮮蝦餃** 海老蒸し餃子 (2 個より)
Steamed shrimp dumpling (2 pieces)
- 58. 菰菜蝦餃** ニラ入り海老蒸し餃子 (2 個より)
Steamed shrimp dumpling with leeks (2 pieces)
- 59. 広東焼売** 海老入りポーク焼売 (2 個より)
Cantonese style pork shao mai (2 pieces)
- 60. 春捲** 豚肉、蟹肉と海老入り春巻 (2 本より)
Deep fried spring rolls with pork, crab meat and shrimp (2 rolls)

DESSERTS / 甜点 / デザート

- 61. 杏仁豆腐** 杏仁豆腐
Iced almond jelly
- 62. 香芒奶露** マンゴーミルク
Sweet mango cream
- 63. 椰汁豆沙西米露** あずき入りタピオカココナッツミルク
Tapioca coconut milk with red bean paste
- 64. 流沙奶黄包** カスタード餡入り饅頭 (2 個より)
Custard bun (2 pieces)
- 65. 豆沙麻球** あずき餡入り胡麻団子 (2 個より)
Fried sweet sesame ball (2 pieces)