

王朝

四季圓

Si Ji Yuan

¥12,500

彩味冷盆

季節の彩り冷菜盛り合わせ
Seasonal assorted appetizers

蟹粉爛鶏翅湯

蟹肉、蒸し鶏、白菜入りコニッシュジャック鱸スープ
Cornish Jack soup with crab meat, steamed chicken and cabbage

香腸双菊明蝦

天然大海老と台湾腸詰の塩味炒め
Lightly-salted wok-fried wild-caught prawn and Taiwanese sausage

追加でお楽しみいただけます。

Additional options

北京烤鴨

北京ダック (2本)
Beijing duck crêpe roll (2 pieces)
+ ¥1,600

美蒸三点

蒸し点心 (3種)
Dim sum (3 pieces)
+ ¥1,200

紅焼牛筋

黒毛和牛、牛スジの醤油煮込み
Braised Wagyu and beef tendon in soy sauce

開洋広苗

広東白菜、夏草花、銀杏の干し海老入り塩味炒め
Lightly salted wok-fried Cantonese cabbage, mushroom, ginkgo nuts and dried shrimp

麻辣担々河粉

麻辣担々和え麺
Mala mixed noodles with minced pork in spicy miso sesame sauce

椰汁布丁 小菓子

ココナッツミルクプリン 黒蜜ソース、小菓子
Coconut milk pudding with black sugar syrup sauce and mini pastry

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.

水晶

Shui Jing

¥15,000

美彩冷盆

特製冷菜盛り合わせ

DYNASTY premium seasonal assorted appetizers

青麻白灼蝦

有頭海老の湯引き 青山椒香る香味醬油ソース

Boiled shrimp with aromatic flavored soy sauce infused with green pepper sauce

紅葱方頭魚

甘鯛の揚げ物 赤葱XO醬ソース掛け

Deep-fried sweet sea bream with red onion XO sauce

時蔬和牛

黒毛和牛と秋野菜のオイスターソース炒め

Wok-fried Wagyu beef and seasonal autumn vegetables with oyster sauce

羊肚菌鮑魚湯

モリーユ茸と蝦夷鮑の極上壺蒸しスープ

Mushroom and Ezo-abalone in superior soup

雪菜銀魚炒飯

高菜とシラス入り炒飯

Fried rice with leaf mustard and whitebait

椰汁布丁 小菓子

ココナッツミルクプリン メープルジュレ、小菓子

Coconut milk pudding with maple jelly and mini pastry



国産米使用。Rice product from Japan.

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

特製冷菜盛り合わせ

DYNASTY premium seasonal assorted appetizers

金鮮蒸龍蝦

ロブスターの強火蒸し 金華ハム、干し貝柱、干し海老入りソース掛け
Steamed lobster with Jinhua ham, dried scallops, dried shrimp sauce

椒塩方頭魚

甘鯛の揚げ物 花山椒塩

Deep-fried sweet sea bream with Sichuan pepper salt

時蔬和牛

黒毛和牛と秋野菜のガーリックブラックペッパーソース炒め

Stir-fried Wagyu beef and seasonal autumn vegetables with garlic black pepper sauce

富貴四宝湯

コニッシュジャック鱈、なまこ、魚の浮き袋、蝦夷鮑、干し貝柱入り極上壺蒸しスープ
Cornish Jack, sea cucumber, fish collagen, Ezo-abalone and dried scallops in superior soup

老干媽炒飯

蟹肉、海老、叉焼入りスパイシー炒飯

Spicy fried rice with crab meat, shrimp and barbequed pork

焦糖焗布丁 小菓子

クリームブリュレ、小菓子

Crème brûlée and mini pastry

国産米使用。Rice product from Japan.

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.

王朝特製メニュー
DYNASTY'S SPECIAL MENU

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。The photograph is for illustrative purpose.
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.

冷菜 / 前菜 / COLD APPETIZERS

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	1. 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	¥4,200	¥6,000
	2. 凉拌海蜇皮 クラゲの冷菜 Cold jelly fish dish	¥3,800	¥5,500
	3. 川香口水鶏 四川よだれ鶏 Spicy Sichuan chicken	¥3,500	¥5,000
	4. 棒々鶏 蒸し鶏のスパイシー胡麻ソース Steamed chicken with spicy sesame sauce	¥3,500	¥5,000
	5. 蒜泥雲白肉 薄切り豚肉のガーリックソース Thinly sliced pork with garlic sauce	¥3,400	¥4,800
	6. 酸辣白菜 白菜の甘酢漬け Pickled Beijing cabbage in chili and vinegar sauce	¥2,100	¥3,000
	7. 松花皮蛋 ピータン Preserved eggs	¥2,100	¥3,000

湯 / スープ / SOUP

		1 cup / カップ
	8. 海胆燕窩 うに入り燕の巣スープ Superior bird's nest soup with sea urchin	¥4,500
	9. 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	¥3,300
	10. 酸辣湯 酸辣風味の五目スープ Hot and sour soup	¥ 1,600
	11. 蟹粉真珠米湯 蟹肉入りコーンスープ Corn soup with crab meat	¥ 1,600
	12. 蕃茄蛋花湯 トマトと卵のスープ Egg and tomato soup	¥ 1,500

海鮮 / 海鮮料理 / SEAFOOD

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
🍴	13. 豆豉龍蝦 ロブスターの黒豆ソース煮 Simmered lobster in black bean sauce	¥10,900	¥15,500
	14. 乾焼明蝦 大海老のチリソース煮 Braised prawns with red chili sauce	¥3,900	¥5,600
🍴	15. 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	¥3,400	¥4,800
	16. 時蔬蝦仁 小海老と彩り野菜の塩味炒め Stir-fried shrimps and seasonal vegetables	¥3,200	¥4,600
	17. 川味蝦仁 小海老の豚挽肉 青菜漬の四川チリソース炒め Quick fried shrimps in Szechuan style chili sauce	¥3,200	¥4,600
	18. 香辣蝦仁 小海老の黒豆入りスパイシー炒め Spicy stir-fry with small shrimp and black beans	¥3,200	¥4,600
🍴	19. 白灼有頭蝦 有頭海老の湯引き香味醬油ソース（2尾） Boiled shrimp with aromatic flavored soy sauce (2 pieces)		¥2,400
	20. 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	¥3,400	¥4,800
	21. 宮保蝦蟹 殻付き海老と渡り蟹の辛味ソース炒め Stir-fried shell-on shrimp and crab with spicy sauce	¥3,600	¥5,200
	22. 白灼牡蠣 牡蠣の湯引き香味醬油ソース（4個） Oyster boiled in soy sauce with aromatic flavored soy sauce (4 pieces)		¥2,240
	23. 時蔬貝魷 ホッキ貝とイカ 彩り野菜の塩味炒め Salt-flavored stir-fry with surf clam, squid, and colorful vegetables	¥3,200	¥4,500
	24. 金茸粉絲扇貝魷 ホタテ貝とイカ 春雨のガーリックシーズニングソース Scallops and squid vermicelli with garlic seasoning sauce	¥3,800	¥5,500
	25. 漁香魷片 イカの四川風甘辛ソース炒め Sautéed squid with red pepper	¥3,000	¥4,300
	26. 西芹魷片 イカとセロリの塩味炒め Sautéed squid and celery	¥3,000	¥4,300
	27. 金沙魷片 イカのカレー風味揚げガーリックスパイシーソルト Fried squid, garlic spicy salt	¥3,200	¥4,500
	28. 乾焼青蟹 渡り蟹のチリソース煮 Crab simmered in chili sauce	¥3,400	¥4,800
🍴	29. 油淋青蟹 渡り蟹の香味ソース炒め Stir-fried crab with aromatic sauce	¥3,400	¥4,800
	30. 蝦蟹炒蛋 海老蟹肉入り玉子炒め Stir-fried eggs with shrimp and crab meat	¥2,500	¥3,500

鮑・海參 / 鮑・なまこ / ABALONE & SEA CUCUMBER

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	31. 蠔油鮑魚 鮑のオイスターソース煮 Braised abalone in oyster sauce	¥8,800	¥12,500
	32. 珧柱鮑貝蘭花 ブロッコリーの鮑 ホッキ貝入り干し貝柱あんかけ Broccoli with dried abalone and dried surf clam in sauce	¥4,200	¥6,000
	33. 紅焼海參 なまこ 椎茸 筍 豚肉の醤油煮込み Braised sea cucumber in soy sauce	¥6,300	¥9,000

魚 / 魚 / FISH

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	34. 清蒸魚排 切り身魚の強火蒸し 葱生姜入り香味醬油（1切れ） Steamed fish fillet with soy fish sauce (1 piece)		¥2,800
	35. 豆豉蒸魚 切り身魚の強火蒸し 豆豉（黒豆）ソース（1切れ） Steamed fish fillet with black bean sauce (1 piece)		¥2,800
	36. 紅烹魚條 切り身魚のフリッター辛味ソース炒め Fried fish glazed with sweet and spicy sauce	¥2,700	¥3,800
	37. 糖醋魚條 切り身魚のフリッター甘酢あんかけ Fried fish glazed with sweet and sour sauce	¥2,700	¥3,800

牛肉 / 牛肉 / BEEF

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	38. 蠔油牛肉 牛肉と野菜のオイスターソース炒め Stir-fried beef with oyster sauce	¥3,800	¥5,400
	39. 黒椒牛肉 牛肉とセロリの黒胡椒炒め Sautéed beef with black pepper	¥3,800	¥5,400
	40. 潮州辣子牛肉 牛肉の辛味ソース炒め Beef stir-fried with spicy sauce	¥3,800	¥5,400
	41. 青菜菇蓀牛肉 牛肉 青菜 シメジのガーリックオイスター炒め Sautéed beef, green vegetables and mushrooms with garlic oyster sauce	¥3,800	¥5,400
	42. 蕃茄牛肉 牛肉とトマトの炒め Sautéed beef with tomatoes	¥3,800	¥5,400
	43. 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	¥3,800	¥5,400
	44. 四素牛肉絲 牛肉と四種野菜の甘辛細切り炒め Sweet and spicy stir-fried beef and four kinds of vegetables	¥3,800	¥5,400



ヒルトン東京ではすべてのお料理に 100% ケージフリーエッグを使用しています。
 At Hilton Tokyo, we are committed to serving only 100% cage-free eggs.



シグネチャー料理 Signature dish

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.

猪肉 / 豚肉 / PORK

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	45. 青椒肉絲 豚肉とピーマンの細切り炒め Wok-fried pork and green bell pepper	¥3,200	¥4,500
	46. 三冬肉片 豚肉 冬菜 椎茸 筍のオイスターソース炒め Pork, winter vegetables, shiitake mushrooms, and bamboo shoots stir-fried in oyster sauce	¥3,200	¥4,500
	47. 香醋肉塊 黒酢酢豚 Sweet and sour ‘Kurobuta’ pork with black vinegar	¥3,400	¥4,800
	48. 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	¥2,900	¥4,200
	49. 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	¥2,900	¥4,200
	50. 香腸青菜 台湾腸詰と青菜の塩味炒め Taiwanese sausage and salted stir-fried green vegetables	¥2,500	¥3,500
	51. 炒木須肉 豚肉 木茸 玉子の炒め Stir-fried pork, wood ear mushrooms, and eggs	¥2,800	¥4,000
	52. 葱爆腊肉 干し豚肉と野菜の炒め Stir-fried dried pork and vegetables	¥2,500	¥3,500
	53. 紅焼扣肉 上海風豚の角煮（2切れ） Shanghai-style braised pork belly (2 pieces)		¥4,000

鴨・鶏肉 / 鴨・鶏肉 / DUCK & CHICKEN

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	54. 北京烤鴨 北京ダック Beijing duck ※北京ダックは皮のみの提供となります。 Beijing duck is served skin only	¥9,000 (8 pieces)	¥18,000 (16 pieces)
	55. 油淋嫩鶏 鶏肉の唐揚げ葱生姜入り甘酢ソース Deep-fried chicken, flavored soy sauce	¥3,200	¥4,600
	56. 香辣鶏球 鶏肉の豆鼓（黒豆）入りスパイシーソース炒め Sautéed chicken with black bean spicy sauce	¥3,200	¥4,600
	57. 左宗棠鶏 鶏肉の湖南風甘辛ガーリックソース炒め Hunan style fried chicken, spicy garlic sauce	¥3,200	¥4,600
	58. 香醋鶏球 鶏肉の黒酢ソース炒め Chicken stir-fried with black vinegar sauce	¥3,200	¥4,600
	59. 腰菓鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts	¥3,100	¥4,400
	60. 醬爆鶏丁 鶏肉と野菜の甘味噌炒め Stir-fried chicken and vegetables with sweet miso	¥3,100	¥4,400
	61. 宮保鶏丁 鶏肉 野菜 ピーナッツ入り甘辛炒め Sautéed chicken with sweet and spicy sauce	¥3,100	¥4,400

豆腐 / 豆腐 / TOFU

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	62. 麻婆豆腐 四川麻婆豆腐 Szechuan style braised tofu, minced pork, red dried chili sauce	¥2,500	¥3,500
	63. 紅焼豆腐 揚げ豆腐と椎茸 筍 豚肉入り醤油煮込み Deep-fried tofu, shiitake mushrooms, bamboo shoots, and pork simmered in soy sauce	¥2,500	¥3,500
	64. 彭家豆腐 揚げ豆腐と豚肉の豆鼓（黒豆）ソース煮込み Fried bean curd and pork with black bean soy sauce	¥2,500	¥3,500
	65. 青菜冬菇豆腐 揚げ豆腐と青菜 椎茸入り塩味炒め Fried tofu and green vegetables stir-fried with shiitake mushrooms and salt	¥2,500	¥3,500

蔬菜 / 野菜 / VEGETABLES

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	66. 清炒青菜 青菜の塩炒め Wok-fried green vegetables	¥2,200	¥3,200
	67. 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 shrimp with garlic salt	¥2,400	¥3,400
	68. 蠔油青菜 青菜のオイスターソース炒め Wok-fried green vegetables with oyster sauce	¥2,200	¥3,200
	69. 炒素菜 細切り野菜と春雨の醤油炒め Stir-fried thinly sliced vegetables and vermicelli with soy sauce	¥2,200	¥3,200
	70. 蟹粉生菜 レタスの蟹肉あんかけ Lettuce and crab meat in starchy sauce	¥3,200	¥4,500
	71. 奶油白菜 白菜のクリーム煮 Braised Chinese cabbage in cream sauce	¥2,200	¥3,200

鍋粿 / おこげ / CRISPY OKOGE SCORCHED RICE

		Small 1-2 persons / 人前	Regular 3-4 persons / 人前
	72. 什錦鍋粿 おこげ揚げ 五目あんかけ Chop suey with crispy scorched rice	¥3,400	¥4,800
	73. 三菇鍋粿 おこげ揚げ 三種きのこあんかけ Chop suey with crispy scorched rice with three kinds of mushrooms	¥3,400	¥4,800



ヒルトン東京ではすべてのお料理に 100% ケージフリーエッグを使用しています。

At Hilton Tokyo, we are committed to serving only 100% cage-free eggs.



: シグネチャー料理 Signature dish

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.

麵 / そば / NOODLES

		Small	Regular
🍴	74. 什錦湯麵 五目あんかけそば Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid and vegetables	¥2,200	¥3,200
	75. 蝦仁湯麵 海老入りそば Noodles with shrimp in soup	¥2,100	¥3,000
	76. 青菜牛肉湯麵 牛肉と青菜入りそば Stir-fried with beef and green vegetables	¥2,200	¥3,200
	77. 青椒牛肉絲湯麵 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	¥2,200	¥3,200
	78. 鶏絲湯麵 細切り鶏肉そば Soup noodle, shredded chicken	¥2,000	¥2,800
	79. 雪菜肉絲湯麵 高菜と細切り豚肉入りそば Stir-fried leaf mustard and pork, topped off on soup noodle	¥2,000	¥2,800
🍴	80. 担々麵 タンタン麵 Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup	¥2,100	¥3,000
	81. 葱絲叉焼絲湯麵 葱 チャーシュー入りそば Noodles with green onions and char siu pork	¥2,000	¥2,800
	82. 什錦炒麵 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	¥2,200	¥3,200
	83. 青椒牛肉絲炒麵 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	¥2,100	¥3,000
	84. 上海炒麵 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	¥2,000	¥2,800

飯 / ご飯 / RICE

		Small	Regular
🍴	85. 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	¥2,200	¥3,200
	86. 蟹粉生菜炒飯 蟹肉とレタス入り炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce	¥2,100	¥3,000
	87. 牛絲生菜炒飯 細切り牛肉とレタス入り炒飯 Fried rice with beef and lettuce	¥2,100	¥3,000
	88. 什錦燴飯 五目あんかけご飯 Steamed rice topped with chop suey sauce	¥2,200	¥3,200
🍴	89. 青椒牛肉絲燴飯 細切り牛肉とピーマン入りあんかけご飯 Steamed rice topped with beef and green pepper	¥2,100	¥3,000

點心 / 點心 / DIM SUM

- 

90. 極品蝦餃皇

海老蒸し餃子 (2 個)

Steamed shrimp dumpling (2 pieces)

¥1,200
91. 韭菜蝦餃

ニラ入り海老蒸し餃子 (2 個)

Steamed shrimp dumplings with leeks (2 pieces)

¥1,200
92. 広東焼売

海老入りポーク焼売 (2 個)

Cantonese style pork shao mai (2 pieces)

¥1,200
93. 叉焼包

叉焼饅頭 (1 個)

Char siu bun (1 piece)

¥500
94. 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)

¥1,200
95. 広州咸水角

豚肉 干し海老 椎茸入り揚げ餅 (1 個)

Fried rice cakes with pork, dried shrimp, and shiitake mushrooms (1 piece)

¥500

甜點 / デザート / DESSERTS

- 

96. 杏仁豆腐

杏仁豆腐

Iced almond jelly

¥1,600
- 

97. 香芒奶露

マンゴーミルク

Sweet mango cream

¥1,500
98. 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
99. 中国茶果凍

中国茶ゼリー

Iced Chinese tea jelly

¥1,300
100. 豆沙麻球

あずき餡入り胡麻団子 (2 個)

Fried sweet sesame balls (2 pieces)

¥1,300



ヒルトン東京ではすべてのお料理に 100% ケージフリーエッグを使用しています。
At Hilton Tokyo, we are committed to serving only 100% cage-free eggs.



: シグネチャー料理 Signature dish

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.

王朝特製お子様ボックス

DYNASTY KID'S BOX

¥4,000

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.

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.