王朝 DYNASTY

呈献高尚宴

Chef’s Special Lunch
Chen Xian Gao Shang Yan

¥8,000

美味冷盆
季節の冷菜盛り合わせ
Seasonal assorted appetizers

金蟹白菜湯
蟹肉、干し海老、白菜、エノキ茸入り白湯スープ
White broth with crab meat, dried shrimp, cabbage and enoki mushrooms

時蔬蝦貝
海老とイタヤ貝、旬野菜の塩味炒め
Lightly-salted wok-fried shrimps, itaya shellfish and seasonal vegetables

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

蒜香油鶏菇
鶏肉とシメジのチャイニーズアヒージョ
Chinese ajillo with chicken and shimeji mushrooms

雲南豆腐炒飯
雲南豆腐あんかけ炒飯
Yunnan-style tofu fried rice with thick gravy

是日涼点
杏仁豆腐
Iced almond jelly

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.

四季圓

Si Ji Yuan

¥12,500

彩香冷盆
彩り冷菜盛り合わせ
Seasonal assorted appetizers

金蟹翅湯
蟹肉、エノキ茸入りコニッシュジャック鰭スープ
Cornish Jack soup with crab meat and enoki mushrooms

時蔬海鮮
天然大海老、イカ、イタヤ貝、旬野菜の塩味炒め
Lightly-salted wok-fried shrimps, squid, itaya shellfish and seasonal vegetables

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

香腸青菜年糕
台湾腸詰とトック、青菜の香味醤油炒め
Taiwanese sausage, Korean rice cake and stir-fried green vegetables with aromatic flavored soy sauce

乾焼河豚豆腐
河豚と豆腐の豚ひき肉入り辛味煮込み
Braised pufferfish, tofu, and ground pork in spicy sauce

山蚕牛鬆炒飯
牛肉、山クラゲ、高菜入り炒飯
Fried rice with beef, stem lettuce and leaf mustard

涼点、小甜品
はちみつミルクプリン、小菓子
Honey milk pudding and mini pastry

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.

水晶

Shui Jing

¥15,000

錦香冷盆
特製冷菜盛り合わせ
DYNASTY premium seasonal assorted appetizers

蟹粉竹蓀翅湯
蟹肉、キヌガサ茸入りコニッシュジャック鰭スープ
Cornish Jack soup with crab meat, bamboo fungus

時蔬三鮮
天然大海老、タイラギ貝、蝦夷鮑、旬野菜の塩味炒め
Lightly-salted wok-fried shrimps, pen shell, Ezo-abalone and seasonal vegetables

椒塩河豚
河豚の揚げ物 山椒塩風味
Deep-fried pufferfish with sansho pepper salt

酸辣牛筋肚
黒毛和牛、牛筋と魚の浮き袋の酸辣煮込み
Braised Wagyu beef, beef tendon and fish collagen in hot and sour sauce

雪菜鮭魚炒飯
鮭と高菜入り炒飯
Fried rice with salmon and leaf mustard

涼点、小甜品
はちみつミルクプリン、小菓子
Honey milk pudding 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.

醉仙

Shui Xian

¥21,000

王朝富貴冷盆
王朝特製冷菜盛り合わせ
DYNASTY premium seasonal assorted appetizers

香煎閘蟹鮑翅
蝦夷鮑のステーキ コニッシュジャック鰭入り上海蟹ソース
Ezo-abalone steak with Cornish Jack in Shanghai crab sauce

時蔬大蝦江珧
天然大海老とタイラギ貝、旬野菜の塩味炒め
Lightly-salted wok-fried shrimps, pen shell and seasonal vegetables

北京頻菓烤鴨
北京ダック リンゴ添え
Beijing duck with apple

麻辣牛腩豆腐
黒毛和牛バラ肉の麻辣煮込み
Braised Wagyu beef brisket in hot and spicy chili sauce

五彩海鮮炒飯
五種海鮮、岩のり入り炒飯
Fried rice with seafood and rock seaweed

涼点、小甜品
クレームブリュレ、小菓子
Créme 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. 涼拌海蜇皮	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

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, wa 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.

海鮮 / 海鮮料理 / SEAFOOD

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

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.

鮑・海参 / 鮑・なまこ / ABALONE & SEA CUCUMBER

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

魚 / 魚 / FISH

		Small 1-2 persons /人前	Regular 3-4 persons /人前
34. 清蒸魚排 Steamed fish fillet with soy fish sauce (1 piece)	切り身魚の強火蒸し　葱生姜入り香味醤油（ 1切れ ）		¥2,800
35. 豆豉蒸魚 Steamed fish fillet with black bean sauce (1 piece)	切り身魚の強火蒸し　豆鼓（黒豆）ソース（ 1切れ ）		¥2,800
36. 紅烹魚條 Fried fish glazed with sweet and spicy sauce	切り身魚のフリッター辛味ソース炒め	¥2,700	¥3,800
37. 糖醋魚條 Fried fish glazed with sweet and sour sauce	切り身魚のフリッター甘酢あんかけ	¥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 Stir-fried beef with oyster sauce	牛肉と野菜のオイスターソース炒め	¥3,800	¥5,400
39. 黒椒牛肉 Sautéed beef with black pepper	牛肉とセロリの黒胡椒炒め	¥3,800	¥5,400
40. 潮州辣子牛肉 Beef stir-fried with spicy sauce	牛肉の辛味ソース炒め	¥3,800	¥5,400
41. 青菜菇蓀牛肉 Sautéed beef, green vegetables and mushrooms with garlic oyster sauce	牛肉 青菜 シメジのガーリックオイスター炒め	¥3,800	¥5,400
42. 蕃茄牛肉 Sautéed beef with tomatoes	牛肉とトマトの炒め	¥3,800	¥5,400
43. 青椒牛肉絲 Wok-fried beef and green bell pepper	牛肉とピーマンの細切り炒め	¥3,800	¥5,400
44. 四素牛肉絲 Sweet and spicy stir-fried beef and four kinds of vegetables	牛肉と四種野菜の甘辛細切り炒め	¥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, wa 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. 左宋棠鶏 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. 醤爆鶏丁 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

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.

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

鍋粑 / おこげ / CRISPY OKOGE SCORCHED RICE

	Small 1-2 persons /人前	Regular 3-4 persons /人前
72. 什錦鍋粑 おこげ揚げ 五目あんかけ Chop suey with crispy scorched rice	¥3,400	¥4,800
73. 三菇鍋粑 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, wa 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.

麺 / そば / NOODLES

	Small	Regular
74. 什錦湯麺 五目あんかけそば Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid and vegetables	¥2,200	¥3,200
75. 蝦仁湯麺 海老入りそば Noodles with shrimp in soup	¥2,100	¥3,000
76. 青菜牛肉湯麺 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	¥2,200	¥3,200
78. 鶏絲湯麺 細切り鶏肉そば Soup noodle, shredded chicken	¥2,000	¥2,800
79. 雪菜肉絲湯麺 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. 担々麺 タンタン麺 Noodles with minced pork in spicy miso sesame soup	¥2,100	¥3,000
81. 葱絲叉焼絲湯麺 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	¥2,200	¥3,200
83. 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	¥2,100	¥3,000
84. 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	¥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

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.

点心 / 点心 / DIM SUM

90. 極品蝦餃皇	海老蒸し餃子（２個） Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	¥1,200
91. 韮菜蝦餃	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

甜点 / 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. 豆沙蘇球	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, wa 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.