

## COLD APPETIZERS / 冷菜 / 前菜

- 1 三拼美味** 三種冷菜の盛り合わせ  
Three kinds of daily cold appetizers
- 2 涼拌海蜇** 特級クラゲの冷菜  
Salted shredded jellyfish, sesame oil
- 3 棒棒鶏** 鶏の辛子胡麻ソース  
Steamed chicken, spicy sesame mustard sauce
- 4 雲白片肉** 薄切り豚肉のニンニクソース  
Boiled sliced pork, garlic sauce
- 5 明炉叉焼** チャーシュー  
Char siew barbecued pork
- 6 姜汁蝦片** 海老のジンジャーソース  
Boiled prawns with leek, ginger sauce
- 7 煙燻牛舌** 牛舌の燻製  
Smoked beef tongue, soya seasoning
- 8 松花皮蛋** ピータン  
Preserved eggs with ginger, soy sauce
- 9 酸辣白菜** 白菜の甘酢漬け  
Pickled Chinese cabbage in chili and vinegar

## BIRDS' NEST / 燕窩 / つばめの巣

- 10 上湯竹燕** つばめの巣と絹笠茸の特製スープ  
Clear bird's nest, dried veiled lady mushroom
- 11 芙蓉燕窩** つばめの巣のスープ 淡雪姿玉子入り  
Bird's nest soup with shirred egg white

## SOUPS / 湯 / スープ

### 12 酸辣湯 酸辣風味の五日スープ

Hot and sour soup of pork, tofu, bamboo shoots, shitake mushrooms, sea cucumber

### 13 西湖牛肉 牛肉と黄ニラのトロミスープ

Starchy beef and yellow chive

### 14 真珠米湯 コーンスープ

Thick corn with shirred egg

### 15 菜心蛋花湯 青菜と玉子のスープ

Green vegetable and egg in clear chicken stock

### 16 淨素菜湯 彩り野菜のスープ

Mixed vegetable in clear chicken stock

## SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

### 17 黒豉龍蝦 ロブスターの黒豆ソース煮

Spiny lobster on the shell braised in thick garlic black bean sauce

### 18 姜葱龍蝦 ロブスターの葱・生姜炒め

Spiny lobster on the shell sautéed with Chinese onion, ginger, yellow chive, green vegetables, red capsicum

### 19 乾焼明蝦 海老のチリソース

Quick fried prawns in Dynasty special chili sauce

### 20 宮保明蝦 海老の辛み炒め

Sautéed prawns with red chili Beijing style

### 21 蒜爆明蝦 海老のニンニク炒め

Sautéed prawns in garlic white sauce

### 22 沙拉明蝦 海老のスイートチリマヨネーズ炒め

Prawns quick fried in sweet chili mayonnaise, pink peppercorns, crushed cashew nuts

### 23 川味蝦仁 小海老の四川チリソース炒め

Quick fried prawns, minced pork, Szechuan style chili sauce, dried spinach mustard

### 24 清炒蝦仁 小海老の炒め

Stir-fried shrimps, salted

### 25 蝦仁炒蛋 小海老と玉子の炒め

Shrimp omelet

## SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

- 26 滑炒三鮮** 小海老、ホタテ貝、イカの炒め  
Sautéed shrimp, scallop and squid with vegetables
- 27 豉辣扇貝** ホタテ貝の黒豆スパイシーソース炒め  
Sautéed scallop, spicy black bean sauce
- 28 蒜泥扇貝** ホタテ貝の彩りガーリックソース  
Sautéed scallop in garlic white sauce
- 29 漁香魷片** イカの四川風辛み炒め  
Sautéed squid hot and sour
- 30 西芹魷片** イカとセロリの炒め  
Sautéed squid, crisp celery
- 31 蟹粉炒蛋** 蟹肉と玉子の炒め  
King crabmeat omelet

## ABALONE and SEA CUCUMBER / 鮑・海參 / 鮑・なまこ

- 32 蠔油鮑魚** 鮑のオイスターソース煮  
Braised sliced abalone in oyster sauce
- 33 麻醬鮑魚** 鮑の胡麻ソース煮  
Braised sliced abalone in sesame sauce
- 34 鮑魚海參** 鮑となまこの醤油煮込み  
Braised sea cucumber with abalone in soy sauce
- 35 蝦子海參** なまこの海老玉子入り煮込み  
Braised sea cucumber with dried shrimp roe
- 36 酸辣海參** なまこの酸辣風味煮込み  
Braised sea cucumber with minced pork in Szechuan style hot and sour sauce

## BEEF / 牛肉 / 牛肉

**37 蠔油牛肉** 牛肉のオイスターソース炒め

Sautéed beef and vegetables in oyster sauce

**38 青椒牛肉** 牛肉の細切りとピーマンの炒め

Wok-fried beef, shredded green capsicum

**39 黒椒牛肉** 牛肉の黒胡椒炒め

Sautéed beef with black pepper

**40 豆豉牛肉** 牛肉の黒豆ソース炒め

Sautéed beef in black bean sauce

**41 蕃茄牛肉** 牛肉とトマトの炒め

Braised beef with tomatoes

**42 辣子牛肉** 牛肉の辛し炒め

Wok-fried beef with red chili, garlic, vegetables

**43 京醬牛肉** 牛肉の味噌炒め クレープ添え

Sautéed shredded beef with soybean paste served with steamed wrapping crepes

## PORK / 猪肉 / 豚肉

**44 榨菜肉絲** 豚肉細切りとザーサイの炒め

Sautéed shredded pork, Chinese pickles, bamboo shoots, snow peas

**45 青椒肉絲** 豚肉の細切りとピーマンの炒め

Wok-fried pork, green capsicum

**46 回鍋汁肉** 豚肉とキャベツの辛し味噌炒め

Sautéed pork, cabbage, chili, soybean paste

**47 古老汁肉** 酢豚

Red sweet and sour cubed pork

**48 香醋肉塊** 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar

**49 肉末粉絲** 豚肉と春雨の煮込み

Braised vermicelli with minced pork, green vegetables

## CHICKEN and DUCK / 鶏肉・烤鴨 / 鶏肉・鴨肉

### 50 北京烤鴨 北京ダック

Beijing duck crispy skin, steamed crepes, leek, cucumber  
Dynasty sweet soybean sauce

### 51 腰菓鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め

Wok-fried chicken with cashew nuts

### 52 宮保鶏丁 鶏肉の北京風辛み炒め

Sautéed chicken with dried red chili

### 53 辣子鶏丁 鶏肉と四川唐辛子の香り辛み炒め

Crispy wok-fried chicken with dried red chili

### 54 油淋嫩鶏 鶏肉の唐揚げ 香味ソース

Crispy fried, boneless chicken, Chef's special rub seasoning

### 55 左宗棠鶏 鶏肉の湖南風辛み炒め

Sautéed chicken in chili and garlic Hunan style

### 56 咖哩鶏球 鶏肉のカレーソース煮

Braised chicken in Japanese curry

### 57 黒豆鶏球 鶏肉の黒豆ソース煮

Braised chicken in black bean garlic sauce

## FISH / 魚 / 魚

### 58 清蒸魚排 魚の強火蒸し 香味醤油

Steamed white fish fillet with soy, fish sauce

### 59 糖醋魚塊 魚の甘酢あんかけ

Deep-fried fish pieces in red sweet and sour sauce

### 60 黒豆蒸魚 魚の黒豆ソース蒸し

Steamed white fish pieces in black bean sauce

## TOFU / 豆腐 / 豆腐

### 61 麻婆豆腐 マーボー豆腐

Spicy braised firm bean curd, minced pork, chili oil

### 62 蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み

Braised firm bean curd with King crab

### 63 海鮮豆腐 海の幸と豆腐の煮込み

Braised firm bean curd, mixed shellfish, squid, shirred egg white

## VEGETABLES / 蔬菜 / 野菜

### 66 清炒青菜 青菜の塩炒め

Wok-fried green vegetables, chicken stock, salt

### 67 蒜爆青菜 青菜のガーリック炒め

Wok-fried green vegetables, chicken stock, salt and garlic

### 68 漁香茄子 ナスと豚肉の辛み炒め

Sautéed eggplants, minced pork with spicy Szechuan style sauce

### 69 醬焼茄子 ナスの味噌煮

Sautéed eggplants with soybean paste

### 70 乾貝津白 白菜と干し貝柱の煮込み

Braised Chinese cabbage and dried scallops

### 71 奶油白菜 白菜のクリーム煮

Braised Chinese cabbage in cream sauce

### 72 蟹粉生菜 レタスの蟹肉あんかけ

Sautéed lettuce with King crab

## CRISPY OKOGE SCORCHED RICE / 鍋 / おこげ

すべて国産米を使用。Rice product of Japan.

### 64 什錦鍋 おこげ揚げ 五目あんかけ

Chop suey on crispy okoge scorched rice

### 65 三鮮鍋 おこげ揚げ 三種海鮮あんかけ

3 kinds of seafood, vegetables on crispy okoge scorched rice

## NOODLES / 麵 / そば

### 73 什錦湯麵 五目そば

Chop suey noodles in clear chicken soup in chicken broth with soy sauce

### 74 蝦仁湯麵 海老入りそば

Noodles with shrimps and vegetables

### 75 鶏絲湯麵 鶏肉細切り入りそば

Noodles with shredded chicken

### 76 榨菜肉絲湯麵 豚肉細切りとザーサイ入りそば

Noodles with shredded pork and Chinese pickles in chicken soup

### 77 素菜湯麵 野菜入りそば

Noodles with mixed vegetables in chicken broth with soy sauce

### 78 冬菇菜心湯麵 椎茸と青菜入りそば

Noodles with shitake mushrooms, green vegetables, bamboo shoots in chicken broth with soy sauce

### 79 担々麵 タンタン麵

Noodles with minced pork and spicy miso

### 80 炸醬麵 ジャージャー麵

Noodles with minced pork and soybean paste

### 81 什錦炒麵 五目焼きそば

Dynasty special fried noodles chop suey

### 82 上海炒麵 上海風焼きそば

Shanghai style fried noodles with shredded pork, vegetables

### 83 牛肉絲炒麵 牛肉細切り入り焼きそば

Fried noodles with shredded beef, vegetables

## RICE / 飯 / ご飯

すべて国産米を使用。Rice product of Japan.

**84 揚州炒飯** タラバ蟹肉、海老、又焼入り炒飯

Pork and King crab fried rice

**85 牛鬆生菜炒飯** 牛肉入りレタス炒飯

Beef and lettuce fried rice

**86 咸菜肉絲炒飯** 漬菜と豚肉入り炒飯

Pickled mustard greens and shredded pork fried rice

**87 什錦燴飯** 五目かけご飯

Chop suey steamed rice

**88 牛肉泡飯** 牛肉入りおかゆ

Rice porridge with beef

**89 海鮮泡飯** 三種海鮮入りおかゆ

Rice porridge with seafood

## DIM SUM / 点心 / 点心

**90 黒豚餃子** 黒豚の焼餃子

Fried gyoza dumplings with kurobuta pork

**91 蟹黄焼売** 蟹の玉子のせポークシューマイ

Sao mai with pork and crab roe

**92 脆炸春捲** 豚肉・タラバ蟹肉入り春巻き

Deep-fried spring rolls

**93 白玉蝦餃** 海老蒸し餃子

Steamed shrimp dumplings

**94 美紅花包** 鶏肉と豚肉入り花焼売

Sao mai with chicken and pork



## DESSERT / 甜味 / デザート

**96 杏仁豆腐** 杏仁豆腐

Iced almond jelly

**97 椰汁西米露** タピオカココナッツミルク

Coconut milk with tapioca pearls

**98 香芒奶露** マンゴーミルク

Sweet mango cream

**99 普洱茶果凍** プーアルゼリー

Iced Pu-erh tea jelly

**100 豆沙麻球** あずき餡入り胡麻団子

Fried sweet sesame balls (5 pieces)