

DYNASTY WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

王朝
Wang Chao

¥25,000

特式富貴盆
王朝特製冷菜の盛り合わせ
Assortment of DYNASTY's cold appetizers

豆豉蒸龍蝦
ロブスターの強火蒸し 黒豆ソース
Steamed lobster, black bean sauce

蠔焯干鮑參
干し鮑となまこのブラウンソース煮込み
Braised dried abalone and sea cucumber, brown sauce

明爐吊烤鴨
自家製北京ダック お席にてサーブします
Wood fired Beijing duck

鵝肝燻半月脷
牛舌の柔らかか煮 フォアグラ添え
Braised beef tongue with foie gras

滋補軍鶏壺
シャモ入り極上壺蒸しスープ
Double boiled supreme soup with chicken

烏魚子炒飯
からすみ入り炒飯
Fried rice with dried mullet roe

紅梅
Horn mei

¥18,500

王朝美味盆
ライチミルクゼリー
Lychee milk pudding

迎春花
Ing tsun fa

¥11,000

錦香冷盆
特製冷菜の盛り合わせ
Assortment of cold appetizers

四宝燕菜
まなこと干し貝柱入り燕の巣スープ
Soup with sea cucumber, dried scallop and bird's nest

紅袍龍蝦
ロブスターの強火炒め スパイシーソース
Sautéed lobster, spicy soy sauce

烤鴨、腩膾
北京ダックと国産牛フィレ肉の炒め レタス包み
Sautéed Beijing duck and Japanese beef fillet wrapped with lettuce

香蒸鮑魚
鮑の姿蒸し 金華ハムの香り
Steamed whole abalone, Jinhua ham flavor

富貴炒飯
山海の幸入り炒飯
Fried rice with mountain delicacies

精美甜点
フルーツシャーベット
Fruit sherbet

彩香冷盆
冷菜の盛り合せ
Assortment of cold appetizers

山海爛湖湯
山海の幸入り濃厚とろみスープ
Starchy mountain delicacy soup

双味蝦貝
海老の甘辛炒めと活ホタテ貝のガーリックソルト炒め
Sautéed prawn with sweet and spicy sauce, sautéed scallop with garlic salt

貴妃牛脷
牛舌の柔らかか煮 赤ワインソース
Braised beef tongue, black bean sauce

砂鍋麻辣青蟹
渡り蟹の四川山椒煮 土鍋仕立て
Braised blue crab with Szechuan pepper

鮭魚炒飯
鮭入り炒飯
Fried rice with salmon

美彩甜点
フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruit

国産米使用。Rice product of Japan.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.

DYNASTY WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

始皇帝

The First Emperor of China

¥15,000

七国争雄

王朝・七種冷菜の盛合せ
Assortment of 7 kinds of appetizers

銀輝燕菜

燕の巣のスープ 活帆立入り 銀箔飾り
Bird's nest soup with scallop

金銭鮑魚

鮑の姿煮込み ブラウンソース
Braised whole abalone, brown sauce

黒椒牛扒

国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め
Sautéed Japanese beef fillet with black pepper

XO舌鰯魚

舌平目のXO醬ソース炒め
Sautéed sole with XO sauce

金銀鍋粿

五穀米のおこげ、海老とピータン入り塩卵ソース
Shrimp and century egg sauce
with crispy rice and 5 kinds of grains

秦兵馬俑

マンゴーブリュレ、タルト添え
Mango brulee with tart

鴛鴦火鍋

Hot Pot

¥9,000

美味三拼

三種冷菜の盛り合わせ
Three kinds of cold appetizers

火鍋

火鍋

Hot pot

牛肉・羊肉・豚肉・天使海老・ホタテ貝
かに肉・白菜・春菊・ほうれん草・もやし
舞茸・ブラウンエノキ・木茸・しめじ
板春雨・湯葉・プチトマト

Beef, lamb, pork, prawn, scallop, crab meat
Chinese cabbage, crown daisy, spinach,
bean sprout, maitake mushroom,
brown enoki mushroom, cloud ear mushroom,
shimeji mushroom, vermicelli,
soy milk skin, cherry tomato

精美甜点

水餃子

Soup dumplings

精美甜点

柚子シャーベット
Yuzu citrus sherbet

北京ダック

Beijing Duck Lunch

¥8,000

彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ
Special cold appetizers

北京烤鴨

王朝特製北京ダック
Beijing duck

美味蒸三品

三種の蒸し点心

Three kinds of assorted steamed dim sum

清炒青菜

青菜の炒め

Wok-fried green vegetables

烤鴨炒飯

北京ダック入り炒飯
Special fried rice with duck

豆腐鴨湯

北京ダックと豆腐の濃厚スープ
Duck and tofu soup

美味甜点

デザート
Dessert

国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金の別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.