

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

海胆燕菜

ウニ入り燕の巣のスープ
Bird's nest soup with sea urchin

時蔬龍蝦

ロブスターと春野菜の炒め
Sautéed lobster and spring vegetables

蠔焗干鮑參

干し鮑となまこのブラウンソース煮
Braised dried abalone and sea cucumber with brown sauce

明爐吊烤鴨

自家製 北京ダック
Beijing duck

湯潤和牛

和牛の湯引き、パクチーソース
Poached wagyu, coriander sauce

桜蝦炒飯

桜海老入り特製炒飯
Fried rice with sakura shrimp

美麗輝甜点

ストロベリーブリュレ
Strawberry brulee

翠柳

Cui Lui

¥18,500

薰風

Xun Feng

¥11,000

富貴冷盆

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

青雲蟹燕

タラバ蟹入り燕の巣のスープ、翡翠仕立て
Bird's nest soup with king crab

海胆龍蝦

ロブスターの雲丹ソース炒め
Sautéed lobster, sea urchin sauce

烤鴨腩膾

北京ダックと国産牛フィレ肉の炒め
Sautéed Beijing duck and Japanese beef fillet

西湖鮑參

黒鮑となまこの西湖スタイル
Hangzhou style black abalone and sea cucumber

海鮮香菜炒飯

海鮮入りパクチー炒飯
Fried rice with coriander

王朝美甜点

マンゴーブリュレ
Mango brulee

彩香冷盆

彩り冷菜盛り合わせ
Assortment of cold appetizers

苔菜蟹鮑湯

鮑・タラバ蟹入り岩海苔スープ
Iwanori seaweed soup with abalone and king crab

姜露蝦貝皇

車海老とミル貝の甘酢生姜炒め
Sautéed kuruma prawn and geoduck clam
with sweet vinegar and ginger

湯潤三元豚

三元豚の湯引き、スパイシーセサミソース
Poached pork, spicy sesame sauce

豉辣海瓜子

アサリの黒豆ソース炒め
Sautéed Asari clam with black bean sauce

牛鬆香菜炒飯

牛肉とパクチーの炒飯
Fried rice with coriander

季節美甜点

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

乾隆帝

Manchu-led Qing

¥15,000

海水江牙

特製冷菜・宮廷風

Assortment of special appetizers, palace style

太上皇龍燕

ロブスター入り燕の巣のスープ ウニ仕立て
Bird's nest soup with lobster

香妃鮑魚

鮑の柔らか煮、トリュフソース
Braised Abalone, truffle sauce

原隻元蹄

コラーゲンたっぷりのアイスバイン 王朝特製黒酢ソース
Dynasty style eisbein - braised salted pork
black vinegar sauce

翠玉海参

なまこの醤油煮 広東白菜添え
Braised sea cucumber with soy sauce
Cantonese white cabbage

香醇鴨飯

塩漬けアヒル入り炒飯
Fried rice with salted duck

精美甜点

燕の巣入り桜杏仁豆腐
安納芋入りココナッツ団子
Almond jelly with bird's nest, coconut ball with sweet potato

美潤 桜ランチ

Beauty Lunch course

¥9,000

春彩冷盆

彩り春の冷菜盛り合わせ
Assortment of cold appetizers

青雲海鮮

ホタテ ズワイ蟹 スモークサーモンの蒸し物
グリーンピースソース掛け
Steamed scallop, Zuwai crab, smoked salmon
with green pea sauce

XO蝦貝

車海老とミル貝の桜海老XO醬炒め
Sautéed kuruma prawn and geoduck clam
with sakura shrimp and XO sauce

烤鴨 金沙銀絲

北京ダックと白魚の揚げ物
Fried Beijing duck with fish

香桜蒸し魚

鯛の強火蒸し、桜の葉の香り
Steamed sea bream, sakura leaf flavor

桜鱒炒飯

桜鱒入り炒飯
Fried rice with cherry salmon

桜杏仁 桜麻球

桜杏仁豆腐・桜餡入り胡麻団子
Almond jelly, sesame ball with sweet bean paste

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.