

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

金茸蒸龍蝦

ロブスターの強火蒸し
特製シーズニングソース
Bird's nest soup with sea urchin and steamed lobster

蠔燻干鮑參

干し鮑となまこのオイスターソース煮込み
Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

明爐吊烤鴨

自家製 北京ダック
Beijing Duck

山葵西冷牛

和牛サーロインのソテー ワサビソース
Sautéed Wagyu sirloin, wasabi sauce

金華竹燕湯

燕の巣とキノガサ茸のスープ 金華ハムの香り
Jinhua ham flavored bird's nest and kinugasa mushroom soup

烏魚子炒飯

カラスミ入り炒飯
Fried rice with mullet roe

翡翠

Fei cui

¥18,500

王朝美映盆

マンゴーブリュレ
Mango brulee

明珠

Ming zhu

¥11,000

錦香冷盆

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

金華八宝湯

燕の巣、干し貝柱、金華ハム入りスープ
Bird's nest, dried scallop, Jinhua ham soup

XO龍鮑

ロブスターと黒鮑のXOソース炒め
Quick-fried lobster and black abalone, with XO sauce

烤鴨開胃

北京ダックと国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め
Sautéed Beijing Duck and Japanese beef fillet with black pepper

緑椒鮮魚

金目鯛の強火蒸し、青唐ソース
Steamed Alfonsino, green chili sauce

揚州炒飯

タラバ蟹肉、叉焼入り炒飯
Fried rice with king crab and barbecued pork

精美涼点

ライチミルクプリン
Lychee milk pudding

彩香冷盆

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

時蔬蝦貝

車海老とホタテ貝の炒め
Quick-fried tiger prawn and scallop

烤鴨脆蟹

北京ダックのクレープ包みと
ソフトシェルクラブ、ガーリックソルト
Beijing duck crepe and fried soft shell crab with garlic salt

黒椒腩腩

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

上湯竹蟹

ズワイ蟹爪と絹笠茸のスープ
King crab claw with bamboo fungus soup

海鮮炒飯

海鮮入り炒飯
Fried rice with seafood

美彩涼点

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

西遊記

Journey to the West

¥15,000

美味冷盆

特製冷菜盛り合わせ

Assortment of cold appetizers

蝦黄三鮮

車海老、金目鯛、アオリイカの炒め

海老味噌香るチリソース

Stir fried tiger prawn, Alfonsino, and oval squid with savory shrimp miso sauce

蒜香牛排

国産牛フィレ肉のソテー、ガーリックソース

Sautéed Japanese beef fillet, garlic sauce

碧緑鮑魚

黒鮑の柔らか煮 干し海老入りホワイトソース

Braised black abalone with dried shrimp white sauce

芙蓉蟹拵

タラバ蟹爪の紹興酒香る金斗雲仕立て

Steamed king crab claw with Chinese wine, egg white sauce

干貝又焼炒飯

干し貝柱と又焼入り炒飯

Fried rice with dried scallop and barbecued pork

鮮菓豆腐 寿桃

フルーツ入り杏仁豆腐、桃まんじゅう

Almond jelly with fruit Peach bun

美潤ディナー

Beauty Dinner course

¥9,000

美麗冷盆

季節の冷菜盛り合わせ

Assortment of cold appetizers

翡翠海鮮湯

車海老、タラバ蟹肉入り

クレソンのスープ

Watercress soup with tiger prawn and crab meat

時蔬三鮮

ホタテ貝、アオリイカ、金目鯛の炒め

Stir fried scallop, Alfonsino, and oval squid

蒜辣鶏蟹

国産鶏手羽元とソフトシェルクラブ

ガーリックチリソルト

Fried domestic chicken and soft shell crab

side with Garlic chili salt

香蒸蛤蜊

蛤の強火蒸し、スパイシーソース

Steamed clam topped with scallion and spicy sauce

梅香炒飯

鶏肉入り梅炒飯

Fried rice with chicken and plum

美艶涼点

凍頂烏龍茶ゼリー、アロエ添え

Oolong tea jelly with aloe

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.