

上條料理長 シグネチャーコース

Chef Kamijoh Signature Course

¥16,800

王朝特製懐石前菜盛り合わせ

Assorted Seasonal Appetizers, Japanese Kaiseki Style

金華ハムとつばめの巢の頂湯スープ

Superb Jinhua Ham Soup with Bird's Nest

伊勢海老とポルチーニ茸のオイスターソース炒め

Stir-fried Japanese Spiny Lobster and Porcini Mushroom with Oyster Sauce

焼きたての北京ダック

Beijing Duck

香港式 つぶ貝のオープン焼き

Oven-baked Whelk, Hong Kong Style

牛フィレ肉の香味パン粉揚げ グリル野菜添え

Deep-fried Beef Fillet with Savory Bread Crumbs with Grilled Vegetables

金目鯛の蒸し物 四川酸菜ソース

Steamed Red Bream with Sichuan Pickles Sauce

香ばしく焼いた穴子の美食炒飯

Grilled Conger Eel on the Luxurious Fried Rice

こだわりの王朝特製デザート盛り合わせ

Assorted Desserts, Dynasty Style



表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Price inclusive of taxes and service charge.

水晶 Crystal Course

¥6,100

<前菜>
Appetize

懐石風前菜盛り合せ
Assorted Seasonal Appetizers, Japanese Kaiseki Style

<スープ>
Soup

海鮮と豆腐のとろみスープ
Seafood and Bean Curd Soup

海鮮たっぷりサンラータン
Hot and Sour Soup with Seasonal Seafood
(お一人様プラス¥600にてご変更頂けます。)
(Additional Supplement ¥600.)

<メイン>
Main

*メイン料理はメニューより二品お選びください。
Two choices from the main dishes.

海老のマヨネーズソース
Stir-fried Shrimps with Mayonnaise

鶏肉の香り揚げ
Crispy Fried Chicken

豚肉の甘酢風
Sweet and Sour Pork

牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried Beef with Green Pepper

季節野菜の炒め
Stir-fried Mixed Vegetables

麻婆豆腐
Bean Curd with Minced Pork in Chili Sauce

蟹肉の卵炒め
Crab Meat Omelet Cantonese Style

タラバ蟹と帆立貝、海老のスパイス炒め
Deep-fried King Crabs, Scallops and Prawns
with Japanese Pepper.
(お一人様プラス¥700でご変更頂けます。)
(Additional Supplement ¥700.)

オマール海老のチリソース煮 辛さひかえめ
Quick-fried Lobster with Chili Sauce
(お一人様プラス¥1,000でご変更頂けます。)
(Additional Supplement ¥1,000.)

鮑のオイスターソース煮
Braised Abalone in Oyster Sauce
(お一人様プラス¥1,300でご変更頂けます。)
(Additional Supplement ¥1,300.)

<ご飯・麺料理>
Rice or Noodles

*お食事はメニューより一品お選びください。
Choice of Rice or Noodles.

広東風チャーハン
Fried Rice Cantonese

上海風焼きそば
Fried Noodles Shanghai Style

王朝特製 担々麺
Sichuan Style Sesame Hot Soup Noodles
(お一人様プラス¥500でご変更頂けます。)
(Additional Supplement ¥500.)

<デザート>
Dessert

王朝風三種デザート盛り合わせ
Assorted Three kinds of Desserts

こだわりの杏仁豆腐とゴマ団子
Superior Almond Jelly with Sweet Sesame Confection
(お一人様プラス¥500でご変更頂けます。)
(Additional Supplement ¥500.)

～医食同源 身体に優しい薬膳料理～

～Chinese Medicinal Cuisine～

旬遊 Seasonal Dinner Course
¥8,400

王朝特製 旬の冷菜盛り合わせ
Assorted Seasonal Appetizers, Dynasty Style

大海老と帆立貝、北寄貝の海塩炒め
Stir-fried Prawns, Scallop, Sakhalin Surf Clam with Sea Salt

鮎の香味揚げ 紅花入り油淋ソース
Deep-fried Sweetfish with Safflower and Sweet Vinegar Sauce

黒毛和牛と金針菇の醤油煮 龍井茶卵添え
Braised Japanese Black Beef and Enoki Mushroom in Soy Sauce with Chinese Green Tea Egg

蒸し点心二種
Two Kinds of Steamed Dim Sums

烏骨鶏と夏草花、当帰の薬膳蒸しスープ
Steamed Chinese Herbal Soup with Silky Chicken

アナゴとあさり入り五穀米炒飯
Five Grains Fried Rice with Conger Eel and Clam

シェフこだわりのデザート盛り合わせ
Chef's Special Dessert Plate



樂 RAN

¥10,000

祝いの前菜盛り合せ懐石風
Assorted Chinese Cold Cuts, Japanese Kaiseki Style

本日の鮮魚 中国風お造り
Fresh Fish of the day Chinese Style

オマール海老と帆立貝柱の紅白炒め 鴛鴦仕立て
Stir-fried Lobster with Chili Sauce and Scallop with White Sauce

北京ダック 蟹爪の花衣揚げ
Beijing Duck & Crispy-fried Crab Claw

牛フィレ肉と彩り野菜のオイスター炒め
Stir-fried Beef and Vegetables in Oyster Sauce

幸せを祝う四川水餃子
Boiled Dumplings Sichuan Style

黄金焼きそば 黄蕪入り
Fried Noodles

デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

小豆入り桃饅頭
Steamed Sweet Beans Bun



樂

RAN Courses for Dinner

おこさまセット Kid's Set

¥2,700

<スープ/Soup>

コーンスープ

Corn Soup

<メイン/Main>

メインは3つのなかからえらんでください。 One choice from the main dishes

揚げ物三種(春巻、唐揚げ、海老団子)

Spring Roll, Fried Chicken and Deep-fried Shrimp Ball

海老と牛フィレ肉の炒め

Stir-fried Shrimp and Beef with Oyster Sauce

海鮮のオムレツ

Seafood Omelet

<ご飯/Rice>

五目炒飯

Fried Rice

<デザート/Dessert>

デザートは3つのなかからえらんでください。 One choice from the dessert

杏仁豆腐

Almond Jelly with Fruit Cocktail

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut Milk with Tapioca

アイスクリーム

Ice Cream

おこさま
セット

Kid's Set

