

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 鶯鶯仕立て
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



RAN Courses for Dinner



煌 Fun

平日ランチのみ Weekdays Lunch Only ¥3,000

メインデッシュ、ご飯・麺料理を一品ずつお選びください。
Your choice of one dish from Main dish and Rice or Noodles.

<サラダ/Salad>

王朝 特製彩りサラダ
Chinese Salad Dynasty Style

<スープ/Soup>

出来立てのおすすめスープ
Seasonal Soup

<メイン/Main>

牛肉の彩り炒め
Stir-fried Beef and Seasonal Vegetables

椎茸と豆腐のオイスター煮込み
Braised Bean Curd with Shiitake Mushroom

いろいろ野菜の炒め 蟹肉ソース
Stir-fried Seasonal Vegetables with Crab Meat Sauce

海老と鶏肉の香り炒め
Stir-fried Shrimp and Chicken

旬の野菜と鶏肉の煮込み
Braised Chicken and Seasonal Vegetables

さっぱり黒酢の酢豚
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar Sauce

<ご飯・麺料理/Rice or Noodles>

さっぱり野菜の冷やしそば
Cold Noodles with Seasonal Vegetables

レタスとチャーシュー入り炒飯
Fried Rice with Lettuce and Barbecued Pork

<デザート/Dessert>

王朝 デザートビュッフェ
Dessert Buffet

～夏の味覚～

旬遊 Seasonal Lunch Course
¥4,400

彩 SAI Course
¥7,200

彩り冷菜盛り合わせ
Assorted Seasonal Appetizers

旬の冷菜盛り合わせ
Assorted Seasonal Cold Appetizers

十種野菜と夏草花の滋養スープ
Nourishing Soup with Ten Kinds of Vegetables

海老、あさり、かぼちゃの旨味スープ
Shrimp, Clam, and Pumpkin Soup

海老、苦瓜、夏野菜のあっさり炒め
Stir-fried Prawns, Bitter Gourd, Summer Vegetables

牛フィレ肉と彩野菜の沙茶醬炒め
Stir-fried Beef Fillet and Seasonal Vegetables
with Chinese BBQ Sauce

豚三枚肉の炙り焼き 柚子胡椒ソース
Seared Pork Belly with Yuzu Citrus Pepper Sauce

四川ダックと蟹爪の衣揚げ
Sichuan Style Smoked Duck and Crispy-fried Crab Claw

上海名物 焼き小籠包
Baked Soup Ban

豊洲市場直送 旬魚と冬瓜の蒸し物
Steamed Seasonal Fish and Wax Gourd

冷たい担々麺 トマトと豆乳仕立て
Cold Sichuan Sesame Noodles in Tomato and Soy Milk Soup

蒸し点心二種
Two Kinds of Steamed Dim Sums

デザートビュッフェ
Dessert Buffet

煮穴子と甘酢生姜の炒飯
Fried Rice with Braised Conger Eel and Sweet Pickled Ginger

三種デザート盛り合わせ または デザートビュッフェ
Three Kinds of Chinese Dessert Plate or Dessert Buffet



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

