

## 水晶

Crystal Course

¥7,000

<前菜>  
Appetize

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

<スープ>  
Soup

海鮮と豆腐のトロみスープ  
Seafood and Bean Curd Soup

海鮮たっぷりサンラータン  
Hot and Sour Soup with Seafood  
(お一人様プラス¥600にてご変更頂けます。)  
(Additional Charge ¥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。  
Please choose 2 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

海鮮のスパイス炒め  
Stir-fried Seafood with Chinese Spices  
(お一人様プラス¥700でご変更頂けます。)  
(Additional Charge ¥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 Charge ¥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 Charge ¥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 Style

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 Charge ¥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 Charge ¥500.)

～冬の味覚～  
雅

Seasonal Dinner Course "MIYABI"

¥8,900

王朝特製 前菜盛り合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

牛フィレの沙茶醬炒め  
Stir-fried Beef Fillet and Seasonal Vegetables with BBQ Sauce

北京ダックとわかさぎの姿揚げ せりのソース  
Beijing Duck and Deep-fried Japanese Pond Smelt with Japanese Parsley Sauce

牛タンとセロリの蒸しスープ  
Steamed Soup with Beef Tongue and Celery

鱈の蒸し物 旬野菜添え  
Steamed Cod Fish with Seasonal Vegetables

鶏白湯そば  
Slow-cooked Chicken Broth Soup Noodles

特製デザート盛り合わせ  
Assorted Dessert Plate



樂 RAN

Lunch ¥10,000

Dinner ¥12,000 乾杯ドリンク付き Including a Toast Drink

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 and 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 黄蕒入り  
Fried Noodles

デザート盛り合わせ  
Assorted Desserts

小豆入り桃饅頭  
Steamed Sweet Beans Bun



DINNER ディナー

東郷 裕之料理長 特選コース

## 福寿

Fukuju

¥17,500

王朝特製 旬の懐石前菜盛り合わせ

Assorted Seasonal Appetizers, Japanese Kaiseki Style

鯖の油淋ソースと旬菜の衣揚げ

Deep-fried Spanish Mackerel and Seasonal Vegetables with Green Onion Sauce

ロブスターのんにく蒸し

Steamed Lobster with Garlic

和牛サーロインと季節野菜のバーベキューソース炒め

Japanese Beef Sirloin and Seasonal Vegetables with BBQ Sauce

特選海の幸入り蒸しスープ

Steamed Soup with Abalone and Monkfish, Fish Swim Bladder

オマール海老の旨味チャーハン

Lobster Fried Rice

いちご杏仁豆腐 燕の巣添え

Strawberry Almond Jelly with Bird's Nest



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.

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

