

煌 Fun

平日ランチのみ Weekdays Lunch Only ¥3,500

メインデッシュ、ご飯・麺料理を1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

(メインディッシュは1品¥1,200にてご追加いただけます。)

(+1,200 for additional one main dish.)

<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

高級点心師 黄による
王朝特製 点心ランチコース

Dim Sum Lunch Course

限定30食

Limited to 30 dishes

¥5,200

～夏の味覚～
季楽

Seasonal Lunch Course "KIRAKU"

¥6,500

特製前菜盛り合わせ
Assorted Seasonal Appetizers

旬の彩り前菜盛り合わせ
Assorted Cold Appetizers

海老と帆立入り餃子スープ コニッシュジャックのひれを添えて
Shrimp and Scallop Dumpling Clear Soup with Cornish Jack

金華豚、冬瓜、干し海老の山椒風味スープ
Chinese Pepper Flavored Soup with Jinhua Pork
and Wax Gourd, Dried Shrimpr

海鮮小籠包 翡翠シューマイ 蕪と海老の蒸し餃子
Steamed Soup Bun with Seafood and Pork
Shumai Steamed Vegetables Dumpling
Steamed Chinese Chive and Shrimp Dumpling

大海老、烏賊と旬野菜の生姜塩炒め
Stir-fried Prawns and Squid, Seasonal Vegetables with Ginger Salt

いろいろ野菜のバーベキューソース炒め
Stir-fried Mix Vegetables with Barbecued Sause

牛ヒレのグリル 紹興酒のソース
Grilled Beef Fillet with Shaoxing Wine Sauce

ニンニク風味の鶏肉パイ包み焼き 鮭の春巻き
Garlic Chicken Pie
Salmon and Vegetable Spring Roll

シジミと茗荷のチャーハン
Fried Rice with Freshwater Clam and Japanese Ginger

チャーシューチャーハン 又は 上海焼きそば
Fried Rice with Lettuce and Barbecued Pork
or Fried Noodles Shanghai Style

デザート盛り合わせ または デザートビュッフェ
Assorted Dessert Plate or Dessert Buffet

デザートビュッフェ
Dessert Buffet



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



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

