

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 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.)

季楽

Seasonal Dinner Course "KIRAKU"

¥9,500

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

大海老と鱧の雲丹塩炒め
Stir-fried Prawns and Coner Eel with Sea Urchin Salt

北京ダックと蟹とトウモロコシの春巻き
Beijing Duck, Crabmeat and Sweet Corn Spring Roll

鮑とコニッシュジャックの餡かけ茶碗蒸し
Non-sweet Steamed Egg Custard with Abalone and Cornish Jack Fin

和牛サーロインのグリル 紹興酒のソース
Grilled Wagyu Sirloin with Shaoxing Wine Sauce

旬野菜入り極上白湯汁そば
Slow-cooked Chicken Broth Soup Noodles with Seasonal Vegetablesk

特製デザート盛り合わせ
Assorted Dessert Plate

饗 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



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

