

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>

季節野菜と海老、ホタテの炒め
Stir-fried Shrimp, Scallop and Seasonal Vegetables

白身魚の黒豆ソース
Stir-fried White Fish with Black Bean Sauce

牛肉の黒胡椒炒め
Stir-fried Beef and Vegetables with Black Pepper Sauce

海鮮入りやわらかオムレツ
Seafood Omelette

豚肉のあぶり焼き 特製ソース
Grilled Pork with Special Sauce

野菜たっぷりの八宝菜
Braised Assorted Meat and Vegetables

(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

海鮮入りくちなしのスープ餃子
Cape Jasmine Soup with Seafood Dumpling

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

フォアグラ小籠包 トリュフ入り海老蒸し餃子 黒胡椒風味の牛肉蒸し餃子
Steamed Soup Bun with Foie Gras and Pork
Steamed Shrimp and Truffle Dumpling
Steamed Beef Dumpling with Black Pepper Flavor

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

旬野菜と豆腐の煮込み
Braised Bean Curb with Seasonal Vegetables

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

鰻パイ カレー風味の揚げ餃子
Eel and Pork Pie
Deep-fried Pork Dumpling Flavored with Curry

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



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

