

## 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 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.)

～旬の味覚～

## 季楽

Seasonal Dinner Course "KIRAKU"

¥9,500

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

コニッシュジャックのひれスープ 魚介の旨味白湯仕立て  
Slow-cooked Chicken Broth and Seafood Soup with Cornish Jack Fin

和牛リブロースの甜麺醤炒め  
Stir-Fried Wagyu Rib Eye with Sweet Soy Bean Sauce

北京ダック 桜エビとキャベツの春巻  
Beijing Duck, Sakura Shrimp and Cabbage Spring Roll

鯖の蒸し物 XO醬ソース 春野菜添え  
Steamed Spanish Mackerel and Spring Vegetables with XO Sauce

浅利と春野菜の餡かけ焼きそば  
Noodle Stew with Shijimi Clam and Winter Cabbage

点心シェフによる特製デザート盛り合わせ  
Dim Sum Chef's Selection Dessert Platter

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

