

煌 Fun

平日ランチのみ Weekdays Lunch Only ¥3,500

メインディッシュ、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

～旬の味覚～  
季楽

Seasonal Lunch Course "KIRAKU"

¥6,500

黄氏特選前菜盛り合わせ

Dim Sum Chef's Special Appetizers Platter

彩り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

トリュフ入り海鮮スープ餃子

Seafood Dumpling Clear Soup with Truffle

トリュフと蟹肉入り南瓜のスープ

Pumpkin Soup with Truffle and Crab Meat

鶏肉小籠包 豚肉と海苔の蒸し餃子 セロリと海老の蒸し餃子

Steamed Soup Dumpling with Chicken

Steamed Pork and Seaweed Dumpling

Steamed Celery and Shrimp Dumpling

大海老とアオリイカの枝豆炒め

Stir-fried Prawn and Squid with Edamame

季節野菜の焦がし醤油炒め

Stir-fried Seasonal Vegetables with Roasted Soy Sauce

和牛の黒酢トマト煮込み 夏野菜添え

Braised "Wagyu" Beef with Black Vinegar and Tomato Sauce

和牛春巻 フォアグラとチーズのタルト

Wagyu Spring Roll, Foie Gras and Cheese Tart

雲丹とチャーシューのチャーハン

Fried Rice with Sea Urchin and Barbecued Pork

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

凍頂烏龍茶

Dong Ding Tea



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.

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 黄韭入り

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

