

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>

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

～旬の味覚～
季楽

Seasonal Lunch Course "KIRAKU"

¥6,500

季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Appetizers Platter

上海蟹味噌のスープ餃子
Shanghai Crab Miso Soup with Pork Dumpling

烏賊の小籠包 蟹肉と海老入り蒸しシューマイ 雲丹と豚肉の蒸し餃子
Steamed Soup Dumpling with Squid
Steamed Crab Meat and Shrimp Shumai Dumpling
Steamed Sea Urchin and Pork Dumpling

大根餅の金沙炒め
Stir-fried Turnip Cake with Fried Bread Crumbs
and Coconuts Powder

トリュフ入りフォアグラの焼き饅頭 鮑のタルト
Pan-fried Foie Gras and Truffle Bun and Abalone Tart

ジャージャー麺
Zhajiangmian

デザートビュッフェ
Dessert Buffet

凍頂烏龍茶
Dong Ding Oolong Tea

彩り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

トリュフと蟹肉入り南瓜のスープ
Pumpkin Soup with Truffle and Crab Meat

大海老とアオリイカの枝豆炒め
Stir-fried Prawn and Squid with Edamame

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

雲丹とチャーシューのチャーハン
Fried Rice with Sea Urchin and Barbecued Pork

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



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

王朝特製 前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Plate

燕の巣と蟹肉入り旨味スープ
Bird's Nest and Crab Meat Soup

オマール海老の広東式チリソースと大葉香る烏賊の炒め 旬野菜添え
Stir-fried Lobster with Cantonese Chili Sauce
Stir-fried Squid and Seasonal Vegetables with Green Shiso

北京ダックと蟹爪のあられ衣揚げ
Beijing Duck and Crispy-fried Crab Claw

牛フィレ肉と季節野菜の豆鼓炒め
Stir-fried Beef Fillet and Seasonal Vegetables with Black Bean Sauce

高級点心師による蒸し点心
Assorted Steamed Dim Sums

チャーシューと中国腸詰のチャーハン
Barbecued Pork and Chinese Sausage Fried Rice

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

