

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

和牛サーロインと夏野菜の彩り炒め
Stir-fried "Wagyu" Beef Sirloin and Summer Vegetables

北京ダック 雲丹とトマトの春巻
Beijing Duck, Urchin and Tomato Spring Roll

鱸の"アクアパッツァ"ダイナスティースタイル
Sea Bass Acqua Pazza Dynasty Style

青紫蘇のロワイヤル コニッシュジャックのヒレと蟹肉の旨味あん
Shiso Royal with Cornish Jack Fin and Crab Meat

もずくと鶏肉の柚子風味冷やしそば
Yuzu Flavored Cold Noodles with Seaweed and Chicken

点心シェフによる夏の特製デザート
Dim Sum Chef's Summer Dessert

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

