

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

色々野菜炒め 干し貝柱ソース
Stir-fried Vegetables with Dried Scallop Sauce

牛肉の豆豉炒め
Stir-fried Beef and Vegetables with Black Bean Sauce

こだわりの酢豚
Sweet and Sour Pork

麻婆豆腐
Braised Bean Curd with Minced Pork with Chili Sauce

やわらか蒸し鶏の特製ソース
Steamed Chicken Hong Kong Style

(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>

上海やきそば
Fried Noodles Shanghai Style

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

彩り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

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

きのこと白金豚バラ肉のスープ
Mushroom and "Hakkinton" Pork Belly Soup

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

秋鮭のグリル 香菜香るバター醤油ソース
Grilled Autumn Salmon with Coriander and Butter Soy Sauce

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

角切り牛フィレ肉と銀杏の山椒風味炒め
Stir-fried Beef Fillet and Ginkgo Nuts with Chinese Pepper

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

海老と栗のチャーハン
Shrimp and Chestnut Fried Rice

ジャージャー麺
Zhajiangmian

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 Oolong Tea



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

