煌 Fun

平日ランチのみ Weekdays Lunch Only ¥3,500

メインデッシュ、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

いろいろ野菜の炒め 蟹肉ソース Stir-fried Seasonal Vegetables with Crab Meat Sauce

旬の野菜と鶏肉の煮込み Braised Chicken and Seasonal Vegetables 椎茸と豆腐のオイスター煮込み Braised Bean Curd with Shiitake Mushroom

海老と鶏肉の香り炒め Stir-fried Shrimp and Chicken

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>

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

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

~旬の味覚~ 季楽

Seasonal Lunch Course "KIRAKU"

¥6,500

彩り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

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

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

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

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

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



欒 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 CantoneseChili 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

