## 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>

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

季節の前菜盛り合わせ

Seasonal Appetizers Platter

コニッシュジャック入り海鮮餃子 南瓜スープ仕立て Cornish Jack Fin and Seafood Dumpling in Pumpkin Soup

鹿肉の小籠包 金目鯛のシューマイ 海老と春菊の蒸し餃子

Steamed Venison Soup Dumpling Steamed Red Bream Shumai Dumpling Steamed Shrimp and Garland Chrysanthemum Dumpling

里芋餅の豆豉沙炒め

Stir-fried Taro Cake with Black Bean and Coconuts Powder

上海蟹味噌の豚肉焼き饅頭 和牛と大根の春巻き

Pan-fried Shanghai Crab Miso and Pork Bun "Wagyu" Beef and Radish Spring Roll

黒ごま拌麺

Soupless Noodles with Black Sesame

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

魚介旨味スープ "UMAMI" Soup with Seafood

赤貝とヤリイカの山椒香るゲランド塩炒め

Stir-fried Bloody Clam and Squid with ChinesePepper Flavored Guerande Salt

和牛肉団子のフリット 黒酢ソース Wagyu Beef Meatball Fritter with Black Vinegar Sauce

カラスミと塩漬け卵のチャーハン Dried Mullet Roe and Salted Egg 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

