

ビュッフェを堪能していただく前に、大人1名様につき1度きりのスペシャル料理をご用意しております。お子様は、海老せんべいとアイスクリームを何度でもお楽しみいただけます。

ディナー限定

Dinner Only

25名様 限定

Limited to 25person

大人	ディナー	¥11,000
Adult	(平日) Dinner Weekday	
	ディナー	¥13,500
	(土・日・祝) Dinner Weekend	
お子様(9~12歳)		¥3,900
Child (9-12years old)		
(4~8歳)		¥2,700
(4-8years old)		

季節ごとに変わる5品のメニューを含む、60品以上の料理から選べるオーダービュッフェに加え、大人1名様につき、1度限りお召し上がりいただけるシェフのスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

本格的な中国料理をぜひご賞味ください。

Authentic and original selection of over 65 Chinese dishes.

お食事は最初の注文から2時間制とさせていただきます。
Limited to 2 hours.

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.

こちらのプランは割引対象外となっております。
Discount not applicable to Taste of Dynasty.

スペシャル料理 (大人1名様 1回限り)

金目鯛の鱗揚げ ガーリックスパイス風味

3種前菜盛り合わせ

海燕の巣のスープ 蟹肉と干し貝柱入り

北京ダック(2枚)

黄シェフの特製点心

季節の料理

赤貝の湯引き 山椒風味の搾菜と共に

魚介の旨味スープ

海老とヤリイカのゲランド塩炒め

鶏肉と根菜の醤油煮込み

カラスミと塩漬け卵チャーハン



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.

Taste of Dynasty 王朝の味覚

前菜 冷盆類

1. クラゲの冷菜
2. 焼豚
3. 蒸し鶏の特製ソース
4. 胡瓜と白菜のラー油甘酢漬け

スープ 湯類

5. コニッシュジャックのひれスープ 蟹の玉子入り
6. 海の幸入り酸辣湯
7. 旬野菜のスープ
8. コーンスープ

鮑・貝柱 貝殻類

9. 鮑のオイスターソース煮
10. 鮑の胡麻ソース煮
11. 鮑のクリーム煮
12. 貝柱の黒豆ソース炒め
13. 貝柱とブロッコリーの炒め

海老 蝦類

14. 海老のチリソース煮
15. 海老のニンニク炒め
16. 海老の香り揚げ
17. 海老のマヨネーズソース

蟹 蟹類

18. 蟹肉入りオムレツ
19. 蟹爪の衣揚げ

牛肉・豚肉 牛肉類・猪肉類

20. 牛肉とピーマンの細切り炒め
21. 牛肉のオイスターソース炒め
22. 牛肉の辛子炒め 北京風
23. 豚肉ときくらげ卵炒め
24. 酢豚
25. 黒酢の酢豚

鶏 鶏類

26. 鶏肉とカシューナッツの炒め
27. 鶏肉の辛子炒め 北京風
28. 鶏肉の香り揚げ
29. 鶏肉唐揚げ 油淋ソース添え

野菜 蔬菜類

30. 季節野菜の炒め
31. 白菜と干し貝柱のオイスターソース煮込み
32. 青菜と干し貝柱の煮込み
33. 白菜のクリーム煮
34. なすの辛子炒め 四川風
35. 青菜のXO醤煮込み

豆腐 豆腐類

36. 蟹肉と豆腐の煮込み
37. 麻婆豆腐 四川風
38. 海老と豆腐の煮込み

Taste of Dynasty 王朝の味覚

おこげ揚げあんかけ 鍋巴類

- 39. 五目入りおこげ
- 40. 海鮮入りおこげ
- 41. コニッシュジャックのひれ入りおこげ

ご飯・おかゆ 飯類・粥類

- 42. 五目炒飯
- 43. 海老入り炒飯
- 44. 広東風レタス入り炒飯
- 45. 五目おかゆ
- 46. 海鮮おかゆ

麺 湯麺・炒麺

- 47. 五目あんかけつゆそば
- 48. 海鮮あんかけつゆそば
- 49. 鶏肉つゆそば
- 50. 五目あんかけ焼きそば
- 51. 海鮮あんかけ焼きそば
- 52. 上海焼きそば

点心 点心類

- 53. 春巻
- 54. 海老入り蒸し餃子
- 55. 豚肉シューマイ
- 56. 海鮮シューマイ

デザート 甜心類

- 57. 杏仁豆腐
- 58. タピオカ入りココナッツミルク
- 59. マンゴープリン
- 60. あずきあん入り胡麻団子