

東郷料理長のおすすめ料理

Chef's Recommendation

2名様 5名様  
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

松露芙蓉干鮑	干し鮑とふわふわまん丸蟹玉 トリュフオイスターソース Braised Dried Abalone and Crab Egg Foo Yung with Truffle Oyster Sauce	¥23,000	
紫赤醬章魚	真蛸の湯引き 大葉の和山椒ソース Parboiled Octopus with Shiso and Japanese Pepper Sauce	¥2,800	¥6,100
蟹肉翡翠湯	蟹肉入りホウレン草とゆり根の卵白スープ Spinach and Lily Bulb Soup with Crab Meat	¥2,800	¥6,100
XO 炒双鮮	オマール海老とサバフグのXO醬炒め Stir-fried Lobster and Blowfish with XO Sauce	¥6,800	¥14,950
酸辣鷄丁	鶏肉ときくらげの酸辣煮込み Hot and Sour Braised Chicken and Wood Ear Mushroom	¥2,900	¥6,600
時蔬 煎牛扒	トリュフ香る牛フィレ肉のステーキ 旬野菜とともに Beef Fillet Steak with Truffle Sauce and Seasonal Vegetables	¥4,750	
鍋貼煎餃子	こだわりの鉄板焼き餃子 (5個) Specialty Pan-fried Dumplings "Gyoza" (5pieces)	¥2,650	
芹菜鯛魚春巻	山椒香る真鯛とセリの春巻 (1本) Sea Bream and Japanese Parsley Spring Roll with Chinese Pepper (1piece)	¥700	
魷魚芹菜炒飯	烏賊とセリのチャーハン Squid and Japanese Parsley Fried Rice	¥2,600	



三拼盆	三種前菜の盛り合わせ Three Kinds of Assorted Appetizers	¥4,200	¥9,250
懷石 併盆	季節の王朝特製前菜プレート(1人前) Assorted Seasonal Appetizer Plate( for 1 person)	¥2,000	
椒麻涼鮑魚	鮑の冷製 有馬山椒のソース Steamed Cold Abalone with Japanese Pepper Sauce	¥5,200	
海蜇皮	クラゲの冷菜 Jelly Fish	¥4,600	¥10,250
掛炉 叉焼	窯焼きチャーシュー Barbecued Pork	¥3,200	¥7,000
各式蒸鶏	蒸し鶏の冷製 Steamed Cold Chicken(Choice of Sauce) (葱生姜、ゴマ、四川スパイシーお好みのソースで) Green Onion and Ginger Sauce, Sichuan Sesame Sauce, Sichuan Spicy Sauce	¥3,000	¥6,600
雲白肉	スチームスライスポークのニンニク甘醤油 Steamed Sliced Pork with Sweet and Spicy Garlic Sauce	¥3,200	¥7,000
酸辣素菜	胡瓜と白菜のラー油甘酢漬け Pickled Cucumber and Chinese Cabbage with Rayu Chill Oil and Sweet Vinegar	¥2,300	¥5,100



湯類 スープ Soup

2名様 5名様  
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

蟹貝燕菜	蟹肉と干し貝柱入りつばめの巢のスープ Bird's Nest Soup with Crab Meat and Dried Scallops	¥6,000	(1名様分) (1 Per Cup)
酸辣湯	海の幸入り酸辣湯 Hot and Sour Soup with Seafood	¥2,450	¥5,500
真珠米湯	コーンスープ Corn Soup	¥2,200	¥4,750
浄素菜湯	旬野菜のスープ Seasonal Vegetables Soup	¥2,000	¥4,500

蝦、蟹類 海老 蟹 Lobster,Prawns,Shrimps and Crab

2名様 5名様  
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

乾焼明蝦	海老のチリソース煮 Quick-Fried Prawns in Chili Sauce	¥4,750	¥10,500
椒塩明蝦	海老の香り揚げ Deep-Fried Prawns with Japanese Pepper	¥4,200	¥9,250
蒜爆蝦片	海老のニンニク炒め Stir-Fried Prawns with Garlic Sauce	¥3,700	¥8,200
白汁蝦捲	海老のマヨネーズソース Stir-Fried Prawns with Mayonnaise Sauce	¥4,350	¥9,700
蟹粉炒蛋	蟹肉入りオムレツ Crab Meat Omelet Cantonese Style	¥3,250	¥7,150
百花蟹钳	蟹爪の衣揚げ(1個) Crispy-Fried Crab Claw (one piece)	¥1,850	



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.

## 海産類 魚貝

Shell Fish, Sea Cucumber, Fish and Squid

2名様 5名様  
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

各式鮑魚	鮑の煮込み(クリーム、オイスターソース、又は 醤油) Braised Abalone-Any Style(Cream, Oyster Sauce or Shanghai Style)	¥6,000	¥13,200
各式扇貝	貝柱の炒め(ブロッコリー添え 又は 黒豆ソースお好みで) Stir-fried Scallops-Any Style(with Broccoli or Black Bean Sauce)	¥3,600	¥7,950
各式鮮魚	旬魚の切り身揚げ(油林ソース 又は 甘酢ソースよりお好みで) Deep-fried Sliced Fish-Any Style (Green Onion Sauce or Sweet and Sour Sauce)	¥3,700	¥8,200

## 牛肉、猪肉類 牛肉 豚肉

Beef and Pork

2名様 5名様  
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

各式牛肉	牛肉の炒め(オイスターソース 又は 黒豆ソース) Stir-Fried Beef-Any Style(Oyster Sauce or Black bean Sauce)	¥4,600	¥10,250
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-Fried Beef with Green Pepper	¥3,700	¥8,200
東坡肉	トンポーロー 旬の野菜添え Braised Pork with Seasonal Vegetables	¥2,900	¥6,600
椒塩排骨	豚ロースの唐揚げ Crispy Fried Pork	¥2,650	¥5,900
古老汁肉	酢豚 Sweet and Sour Pork	¥3,450	¥7,600
八宝全菜	八宝菜 Braised Assorted Meat and Vegetables	¥3,450	¥7,600

## 鶏、鴨類 鴨 鶏

Duck and Chicken

2名様 5名様  
Small Dish for 2 Persons Medium Dish for 5 Persons

北京烤鴨	北京ダック Beijing Duck	¥8,750 (半羽 Half)	¥19,000 (一羽 Whole)
青椒腰果鶏丁	鶏肉とピーマン、カシューナッツの炒め Stir-Fried Diced Chicken with Green Pepper and Cashew Nut	¥2,450	¥5,500
各式香炸鶏	鶏肉の唐揚げ(お好みでレモンソース、特製ソース 又は 香り揚げ) Crispy Fried Chicken-Any Style (Lemon Sauce, Green Onion Sauce or Flavored Fried)	¥3,350	¥7,250
各式鶏片	鶏肉の炒め(四川風辛子、塩味) Stir-Fried Chicken-Any Style(Szechwan Style or Salted)	¥2,800	¥6,100





## 豆腐、蔬菜類 豆腐 野菜

Bean Curd and Vegetables      2名様      5名様  
Small Dish for 2 Persons      Medium Dish for 5 Persons

各式豆腐	豆腐の煮込み(海老 又は 蟹) Braised Bean Curd-Any Style(Prawn or Crab)	¥3,200	¥7,000
麻婆豆腐	マーボー豆腐 Mapo Tofu	¥2,900	¥6,600
炒碧緑時蔬	季節野菜の炒め Stir-fried Mixed Vegetables	¥2,550	¥5,750
各式白菜	白菜 又は 青菜の特製ソース(クリーム 又は 干し貝柱) Braised Seasonal Vegetable with Different Styles(Cream or Dried Scallops)	¥2,550	¥5,750
漁香茄子	茄子の辛子炒め 四川風 Stir-fried Eggplants and Pork with Spicy Sauce Sichuan Style	¥2,550	¥5,750

## 麺 飯類 おそば ご飯

Noodles and Rice      2名様      5名様  
Small Dish for 2 Persons      Medium Dish for 5 Persons

各式鍋巴	おこげ(五目、海鮮よりお選びください) Crispy Rice (Choice of Ingredients; Chop Suey, Seafood)	¥4,000	¥8,800
各式海鮮	各種海鮮(つゆそば、焼きそば 又は かけご飯) Seafood in Starchy Sauce with Your Choice(Soup Noodles, Fried Noodles or Steamed Rice)	¥2,700	
各式五目	各種五目(つゆそば、焼きそば 又は かけご飯) Chop Suey in Starchy Sauce with Your Choice(Soup Noodles, Fried Noodles or Steamed Rice)	¥2,400	
各式素菜	各種野菜(つゆそば、焼きそば 又は かけご飯) Vegetables in Starchy Sauce with Your Choice(Soup Noodles, Fried Noodles or Steamed Rice)	¥2,200	
上海炒麺	上海焼きそば Fried Noodles Shanghai Style	¥2,300	
鶏絲湯麺	鶏肉つゆそば Soup Noodles with Chicken	¥2,300	
芝麻坦々麺	王朝特製 こだわりのごま坦々麺 Noodles with Minced Pork in Spicy Sesame Miso Soup	¥2,400	
各式炒飯	各種炒飯(五目、海老 又は レタス) Fried Rice with Your Choice of Ingredients(Chop Suey, Shrimp or Lettuce)	¥2,300	
各式粥	各種おかゆ(五目 又は 海鮮) Rice Porridge with Your Choice of Ingredients(Chop Suey or Seafood)	¥2,300	



甜心類    **デザート**    Dessert

芒果布甸	マンゴープリン(1名様分) Mango Pudding( for One Person)	¥1,700
麻球	あずきあん入り胡麻団子(1個 ) Deep-fried Sweet Sesame Confections(1 piece)	¥460
鮮果豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐(1名様分) Almond Jelly with Seasonal Fruit( for One person)	¥1,900
西米椰汁	タピオカ入りココナッツミルク(1名様分) Coconut Milk with Tapioca( for One person)	¥1,400

点心    **点心**    Dim Sum

蒸鮮蝦餃	海老入り蒸し餃子 ( 3個 ) Steamed Shrimp Dumplings( 3 pieces )	¥1,350
各式焼売	各種シューマイ(豚肉 又は 海鮮)( 3個 ) Shumai Steamed Dumplings( Pork or Seafood ) ( 3 pieces )	¥1,050
春巻	春巻 ( 3本 ) Spring Roll( 3pieces )	¥1,350
各式雲吞	ワンタン(スープ 又は 唐揚げ) Wonton( in Soup or Deep-fried )	¥1,650
各式包子	蒸しまんじゅう(豚肉 )( 1個 ) Steamed Bun( Pork ) ( 1piece )	¥800
花巻	花巻 (1個 ) Steamed Bun(1 piece)	¥500