

# DINNER ディナー

## 水晶

### Crystal Course

¥7,000

〈前菜〉  
Appetize

懐石風前菜盛り合せ  
Assorted Seasonal Appetizers, Japanese Kaiseki Style

〈スープ〉  
Soup

海鮮と豆腐のとろみスープ  
Seafood and Bean Curd Soup

海鮮たっぷりサンラータン  
Hot and Sour Soup with Seasonal Seafood  
(お一人様プラス¥600にてご変更頂けます。)  
(Additional Supplement ¥600.)

〈メイン〉  
Main

\* メイン料理はメニューより二品お選びください。  
Two choices from the main dishes.

海老のマヨネーズソース  
Stir-fried Shrimps with Mayonnaise

海鮮のスパイス炒め  
Stir-fried Seafood with Chinese Spices

鶏肉の香り揚げ  
Crispy Fried Chicken

(お一人様プラス¥700にてご変更頂けます。)  
(Additional Supplement ¥700.)

豚肉の甘酢風  
Sweet and Sour Pork

オマール海老のチリソース煮 辛さひかえめ  
Quick-fried Lobster with Chili Sauce

牛肉とピーマンの細切り炒め  
Stir-fried Beef with Green Pepper

(お一人様プラス¥1,000にてご変更頂けます。)  
(Additional Supplement ¥1,000.)

季節野菜の炒め  
Stir-fried Mixed Vegetables

鮑のオイスターソース煮  
Braised Abalone in Oyster Sauce

麻婆豆腐  
Bean Curd with Minced Pork in Chili Sauce

(お一人様プラス¥1,300にてご変更頂けます。)  
(Additional Supplement ¥1,300.)

蟹肉の卵炒め  
Crab Meat Omelet Cantonese Style

〈ご飯・麺料理〉  
Rice or Noodles

\* お食事はメニューより一品お選びください。  
Choice of Rice or Noodles.

広東風チャーハン  
Fried Rice Cantonese

王朝特製 担々麺  
Sichuan Style Sesame Hot Soup Noodles

上海風焼きそば  
Fried Noodles Shanghai Style

(お一人様プラス¥500にてご変更頂けます。)  
(Additional Supplement ¥500.)

〈デザート〉  
Dessert

王朝風三種デザート盛り合わせ  
Assorted Three kinds of Desserts

こだわりの杏仁豆腐とゴマ団子  
Superior Almond Jelly with Sweet Sesame Confection  
(お一人様プラス¥500にてご変更頂けます。)  
(Additional Supplement ¥500.)

DINNER ディナー

～旬の味覚～

## 季楽

Seasonal Dinner Course "KIRAKU"

¥9,500

王朝特製 前菜盛り合わせ  
Assorted Seasonal Appetizers

サバフグと季節野菜のXO醤炒め  
Stir-fried Blowfish and Seasonal Vegetables with XO Sauce

北京ダック 山椒香る真鯛とセリの春巻  
Beijing Duck, Sea Bream and Japanese Parsley Spring Roll with Chinese Pepper

牛サーロインのロースト オニオン鎮江酢ソース  
Roast Beef Sirloin with Onion and Black Vinegar Sauce

点心シェフの飲茶2種  
Dim Sum Chef's Selection two kinds of Dumplings

鶏肉と揚げ葱の白湯そば  
Slow-cooked Chicken Broth Noodles with Chicken Meat and Fried Green Onion

点心シェフによる特製デザート  
Dim Sum Chef's Dessert

# LUNCH&DINNER

ランチ&ディナー

## 巒 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



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.

# LUNCH & DINNER ランチ & ディナー

## 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



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.