

# 王朝の味覚

Taste of Dynasty

## <ランチ>

土・日・祝日限定  
Weekend Lunch Only

## <ディナー>

金・土・日・祝日限定  
Friday and Weekend Dinner Only

20名様 限定  
Limited to 20person

大人 Adult	ランチ Lunch	¥11,000	お子様(9~12歳) Child (9-12years old)	¥3,900
	ディナー Dinner	¥13,500	(4~8歳) (4-8years old)	¥2,700

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.

オーダーバイキング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。

### スペシャル料理 (大人1名様1回限り)

オマール海老のXO醬ソース

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)

今月のおすすめ点心



### 季節の料理 (ディナーのみの提供)

枝豆のポタージュ ズワイ蟹肉入り

海老とアオリイカの炒め山椒風味

アスパラガスと季節野菜の炒め 干し貝柱ソース

シラスと大葉のチャーハン

### 前菜 冷盆類

- クラゲの冷菜
- 窯焼きチャーシュー
- 蒸し鶏の特製ソース
- 胡瓜と白菜のラー油甘酢漬け

### スープ 湯類

- コニッシュジャックのひれスープ 蟹肉入り
- 海の幸入り酸辣湯
- 旬野菜のスープ
- 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. 豚ロースの唐揚げ
- 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

## 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. 小豆餡入り胡麻団子