

DYNASTY LUNCH

王朝ランチ

美潤 蜂蜜檸檬

Beauty Lunch “Honey and Lemon”

¥4,500

美麗冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Assorted cold appetizers

Laksa 醬蝦貝

海老とホタテ貝のレモングラス入り濃厚海老ソース炒め

Wok-fried prawn and scallop with lemongrass laksa shrimp sauce

滋補鮑鶏壺

鮑と鶏肉入り壺蒸しコラーゲンスープ

Pot steamed collagen soup with abalone and chicken

蜜汁方肉

豚ばら肉の蜂蜜醤油煮 蒸しパンとともに

Braised pork belly in honey soy sauce with steamed bun

漁香茄子涼麺

茄子の辛味甘酢炒め入り冷やしトマト麺

Cold noodles with sautéed eggplants and pork with sweet and spicy sauce

美麗涼点

蜂蜜ミルクプリン・小菓子

Honey milk pudding



写真はイメージです。The photograph is an image.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

コース料理は2名様より承ります。Course menus are available starting from 2 persons and above.

DYNASTY LUNCH

王朝ランチ

呈献高尚宴

Chef's Special Lunch
Chen Xian Gao Shang Yan

¥6,000

夏味冷盆

季節の冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

蟹鮑冬瓜翅湯

鮑、タラバ蟹と冬瓜入りコニッシュジャックスープ
Soup from Cornish Jack with abalone, king crab meat and winter melon

海胆蝦貝

海老とホタテ貝のウニソース
Shrimp and scallop with sea urchin sauce

北京烤鴨

北京ダック

1000円の追加で北京ダックをお楽しみいただけます。
Enjoy our Homemade Beijing Duck crepe rolls for additional ¥1,000

湘味牛鬆魚

魚のフリッター 牛肉の辛味甘酢ソース掛け
Fish fritter with sweet and spicy beef sauce

開洋炒素菜

季節野菜と干し海老のガーリック炒め
Wok-fried vegetables and dried shrimp with garlic

叉焼生菜炒飯

叉焼とレタスの炒飯
Fried rice with barbecued pork and lettuce

美彩涼点・小菓子

マンゴーミルク・小菓子
Mango milk