

DYNASTY CHEF'S RECOMMENDATION LUNCH

王朝シェフおすすめランチ

香檸蜜

Xiang Ning Mi

¥15,000

爽夏冷盆

季節の冷菜盛り合わせ

Assorted cold appetizers

四宝翅湯

タラバ蟹肉、鶏肉と雲南ハム入りコニッシュジャックスープ

Soup from Cornish Jack with king crab meat, chicken and Yunnan ham

Laksa醬三鮮

車海老、鮑とタラバ蟹肉のシンガポール風レモングラス入り濃厚海老ソース掛け

Wok-fried prawn, abalone and king crab claw with Singaporean style lemongrass 'laksa' sauce

烤鴨・涮和牛

北京ダックと和牛サーロインの湯引き 蜂蜜わさびソース

Homemade Beijing duck crepe and Japanese Wagyu sirloin with Japanese horseradish and honey sauce

香檸鮮魚

鮮魚のレモン蒸し レモンソース

Lemon steamed fish with lemongrass sauce

海鮮炒飯

レモンペッパー入り海鮮炒飯

Seafood fried rice with lemon pepper

美麗涼点・小菓子

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.

国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices 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 WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

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

国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices 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 WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

北京ダックランチセット

Beijing Duck Lunch Set

¥8,000

彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

DYNASTY cold appetizers

北京烤鴨

王朝特製 北京ダック

Beijing duck served with crepes

美味蒸三品

三種の蒸し点心

Three kinds of steamed dim sum

清炒青菜

青菜の炒め

Wok-fried green vegetables

烤鴨炒飯

北京ダック入り炒飯

Fried rice with Beijing duck meat

豆腐鴨湯

北京ダックと豆腐の濃厚スープ

Beijing duck meat and tofu soup

美味甜点

本日のデザート

Today's dessert

DYNASTY WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

薰風
Xun Feng
¥11,000

彩味冷盆

彩り冷菜盛り合わせ

Assorted cold appetizers

三鮮冬瓜翅湯

冬瓜、干し貝柱と鶏肉入りコニッシュジャックスープ

Cornish Jack soup with winter melon, dried scallop and chicken

青麻香蒸鮑

蝦夷鮑の強火蒸し 青唐辛子ソース

Steamed abalone with green chili

烤鴨・牛肉

北京ダックと牛肉のバジルソース炒め

Homemade Beijing duck crepe and sautéed beef with basil sauce

双味海鮮

海老のマヨネーズソースとホタテ貝の揚げ物 スパイシーチキンソース

Wok-fried prawn with mayonnaise and fried scallop with spicy chicken sauce

菲黄葱絲叉焼湯麵

黄ニラ入り葱と叉焼のそば

Soup noodles with yellow leek, scallion and barbecued pork

美彩涼点・小菓子

ライチシャーベット・小菓子

Lychee sherbet

DYNASTY WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

香蘭
Shang Lan
¥18,500

珍香冷盆

特製冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

紅焼魚肚翅

コニッシュジャックの姿煮込み フィッシュコラーゲン添え
Braised Cornish Jack and fish collagen in brown sauce

青麻海鮮

車海老とタラバ蟹爪の強火蒸し 青唐辛子ソース
Steamed prawn and king crab claw with green chili sauce

烤鴨・腩膾

北京ダックと国産牛フィレ肉のバジルソース炒め
Homemade Beijing duck crepe and stir-fried Japanese beef filet in basil sauce

鮑魚海參

蝦夷鮑となまこの醤油煮込み 上海スタイル
Braised abalone and sea cucumber with soy sauce, Shanghai style

烏魚子炒飯

カラスミ入り炒飯
Fried rice with mullet roe

精美甜点・小菓子

杏仁豆腐・小菓子
Almond jelly

DYNASTY WEEKEND LUNCH

王朝ウィークエンドランチ

王朝
Wang Chao
¥25,000

錦綉富貴盆

王朝特製冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

紅焼皇蟹翅

コニッシュジャックの姿煮込み タラバ蟹肉添え
Braised Cornish Jack with king crab meat in brown sauce

Laksa 醬龍蝦

ロブスターの強火蒸し シンガポール風レモングラス入り濃厚海老ソース
Steamed lobster with Shingaporean 'laksa' sauce

蠔皇干鮑參

干し鮑となまこのオイスターソース煮
Braised dried abalone and sea cucumber with oyster sauce

明爐吊烤鴨

自家製北京ダック
Homemade Beijing duck crepes

潮州牛扒

国産牛フィレステーキ 潮州風スパイシーソース
Japanese beef filet steak with Chaozhou style spicy sauce

葱絲鴨絲湯麵

鴨ロースと葱入りそば
Soup noodles with roasted duck and leek

王朝美映盆

フルーツ入り杏仁豆腐・小菓子
Almond jelly with fruits