

# DYNASTY CHEF'S RECOMMENDATION DINNER

## 王朝シェフおすすめディナー

### 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 lemon 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 DINNER

## 王朝ディナー

### 四季圓

Si Ji Yuan

¥6,800

#### 白灼天使蝦

天使海老の湯引き

Blanched angel shrimp

#### 金蟹翅湯

タラバ蟹、エノキ茸入りコニッシュジャックスープ

Soup from Cornish Jack with king crab meat and mushroom

#### 美蒸四点

特製蒸し点心四種盛り

Assortment of four kinds of premium dim sum

#### 甜醋烤鴨

北京ダックの黒酢入り甘味噌ソース 揚げ饅頭で

Sautéed Beijing duck sandwiched in fried Chinese dough

with black vinegar and sweet bean sauce

#### 蕻菜銀針牛肉炒麵

牛肉、ニラ、もやし入り上海焼きそば

Stir-fried beef, leek and bean sprout noodles in Shanghai style

#### 中国茶果凍・麻球

中国茶ゼリー・胡麻団子

Iced chinese tea jelly and sesame ball

# DYNASTY DINNER

## 王朝ディナー

### 呈献高尚宴

Chef's Special Course  
Cheng Xian Gao Shang Yan

¥7,000

#### 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

#### 味牛鬆魚・烤鴨

魚のフリッター 牛肉の辛味甘酢ソース掛けと北京ダック  
Fish fritter with sweet and spicy beef sauce and homemade Beijing duck crepe rolls

#### 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 DINNER

## 王朝ディナー

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

Soup from Cornish Jack 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 DINNER

## 王朝ディナー

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 DINNER

## 王朝ディナー

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 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