

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 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 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 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