

王朝

DYNASTY

DYNASTY'S SPECIAL MENU
王朝特製メニュー

紅焼金翅 コニッシュジャックの姿煮込み (一枚)
Dynasty unique receipe of braised Cornish Jack in brown sauce ¥6,000/person



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.

DYNASTY DINNER

王朝ディナー

紅蓮
Hong Lian
¥11,000

美彩冷盆
季節の彩り冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

四宝翅湯
蟹肉、なまこ、干し貝柱とフィッシュコラーゲン入りコニッシュジャックスープ
Soup of Cornish Jack with crab meat, sea cucumber, dried scallop and fish collagen

菊枸蝦鮑
車海老、鮑、銀杏の炒め 菊花飾り
Wok-fried prawn, abalone and ginkgo nut

烤鴨・和牛
北京ダック・和牛と松茸の炒め
Sautéed Wagyu beef and Matsutake mushroom served with Homemade Beijing duck crepe

攪絲豆豉魚
カサゴの紹興酒香り揚げ 豚肉と野菜入り黒豆ソース掛け
Fried scorpion fish flavored with Chinese wine, pork and vegetable black bean sauce

烏魚子炒飯
カラスミ入りなめこと叉焼の炒飯
Salted mullet roe fried rice with nameko mushrooms and barbecued pork

美艷涼点・小菓子
杏仁豆腐・小菓子
Almond jelly with mini pastry



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。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 DINNER

王朝ディナー

中秋名月宴 Mid-Autumn Moon Course ¥16,000

錦秋冷盆

特製冷菜盛り合わせ 名月飾り
Assorted cold appetizers, autumn theme

蟹黄翅湯

蟹の卵入り燕の巣とコニッシュジャックのスープ
Soup of bird's nest and Cornish Jack with crab roe

咸蛋蝦鮑

車海老と鮑の塩卵ソース炒め オマールの爪 キャビア添え
Wok-fried prawn and abalone with salted egg sauce

知秋和牛

和牛と松茸、銀杏、花びら茸のオイスターソース炒め
Sautéed Wagyu beef with matsutake mushroom, ginkgo nut
and wood cauliflower mushroom in oyster sauce

双菊花貝

花切りホタテ貝の春菊ソース掛け 菊花飾り
Steamed sea scallop with garland chrysanthemum sauce

萬苾滑蝦麵

海老の玉子入り海老雲吞麵 香港スタイル
Shrimp wonton soup noodle with shrimp roe, Hong Kong style

精美涼点・小菓子

マロンアイスクリーム・小菓子
Chestnut ice cream with mini pastry



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。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.

「TASTE of DYNASTY King's palate style」
『王様気分の王朝の味覚』



写真はイメージです。The photograph is an image.

Per person / お1人様 ¥8,000
Limited 2 hours / 2時間制
(Child / お子様 4～12 years old ¥4,000)

“Taste of Dynasty” is available from minimum 2 persons.
「王朝の味覚」は2名様より承ります。

This special selection offers Dynasty's 50 a la carte dishes in an "all you can eat" style.
Please enjoy the indulgent Chinese dishes in an order and serve offering, all under a common price.

全50品が揃うアラカルトメニューの中から好きな物を
好きなだけお楽しみいただけるメニュー。
注文してから出来立てをお届けする高級中国料理の食べ放題を
値段を気にすることなくお楽しみいただけます。

The appetizer platter will be limited to one serving per group.
「冷菜盛り合わせ」は1グループ1回限りのオーダーとさせていただきます。

Beverage Package / 飲み放題プラン
Limited 90 minutes

Please enjoy your favorite drinks for 90 minutes from the menu below.
90分間、以下のメニューより好きなお飲み物を
好きなだけお楽しみいただけます。

The beverage free flow will be available by order for the entire table.
※飲み放題は皆様でのご注文とさせていただきます。

お一人様 ¥2,500 per person

お一人様 ¥3,500 per person

Bottled Beer
瓶ビール

Chinese Rice Wine
紹興酒

Sparkling Wine
スパークリングワイン

Chinese Rice Wine
紹興酒

White Wine
白ワイン

Oolong Tea
ウーロン茶

Bottled Beer
瓶ビール

Whiskey
ウイスキー

Red Wine
赤ワイン

Orange Juice
オレンジジュース

White Wine
白ワイン

Oolong Tea
ウーロン茶

Red Wine
赤ワイン

Orange Juice
オレンジジュース

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.

COLD APPETIZERS / 冷菜 / 前菜

三拼美味	冷菜盛り合わせ - 蒸し鶏、チャーシュー、クラゲ	¥3,500
Appetizer sampler - steamed chicken, barbecued pork, chilled jelly fish		

SOUP / 湯 / スープ

蟹黄燕菜	蟹の卵入り燕の巣スープ	¥3,000 (1 person)
Superior bird's nest soup, crab roe		
蟹粉翅湯	蟹肉入りコニッシュジャックスープ	¥1,800 (1 person)
Cornish Jack soup with crab meat		
酸辣湯	酸辣風味の五目スープ	¥1,000 (1 person)
Hot and sour soup		
蕃茄蛋花湯	トマトと卵のスープ	¥1,000 (1 person)
Egg and tomato soup		

BEEF & PORK / 牛肉・猪肉 / 牛肉・豚肉

蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	¥3,800
Stir-fried beef with oyster sauce		
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの炒め	¥3,800
Wok-fried beef and green bell pepper		
黒椒牛肉	牛肉の黒胡椒炒め	¥3,800
Sautéed beef with black pepper		
辣子牛肉	牛肉の辛味炒め	¥3,800
Sautéed beef with chili red pepper		
回鍋汁肉	豚肉とキャベツの辛し味噌炒め	¥3,500
Sautéed pork and cabbage with chili and soy bean paste		
家常肉片	豚肉の辛味炒め	¥3,500
Sautéed pork with red pepper		
香醋肉塊	黒豚を使った黒酢酢豚	¥3,500
Sweet and sour 'Kurobuta' pork with black vinegar		
肉末粉絲	豚肉と春雨の煮込み	¥3,000
Braised minced pork and vermicelli		
漁香茄子	細切り豚肉と茄子の甘辛炒め	¥3,000
Stir-fried shredded pork and eggplant, sweet and spicy sauce		
韮菜肉絲炒蛋	豚肉とニラ入り玉子炒め	¥2,600
Pork and leek omelet		

DUCK & CHICKEN / 鴨・鶏肉 / 鴨・鶏肉

北京烤鴨 Beijing duck	北京ダック ※北京ダックは皮のみの提供となります。	¥6,500 (8 piece)	¥13,000 (16 piece)
油淋嫩鶏 Deep-fried chicken, flavored sauce	鶏肉の唐揚げ 香味ソース		¥3,600
左宗棠鶏 Hunan style sautéed chicken, spicy garlic sauce	鶏肉の湖南風辛味炒め		¥3,600
腰菓鶏丁 Sautéed chicken with cashew nuts	鶏肉とカシューナッツの炒め		¥3,300
宮保鶏丁 Sautéed chicken with sweet and spicy sauce	鶏肉の甘辛炒め		¥3,300

SEAFOOD / 海鮮 / 海鮮料理

豆豉龍蝦 Simmered lobster in black bean sauce	ロブスターの黒豆ソース煮		¥12,000
干焼明蝦 Braised Kuruma prawns with red chili sauce	車海老のチリソース煮		¥4,500
白菓蝦仁 Stir-fried shrimps and ginkgo nut	小海老と銀杏の炒め		¥3,500
沙拉蝦仁 Sautéed shrimps with mango mayonnaise	小海老のマンゴーマヨネーズ炒め		¥3,300
左宗棠蝦 Hunan style sautéed shrimps with red chili and garlic	小海老の湖南風辛味炒め		¥3,000
白灼牡蠣 Parboiled oyster with flavored soy sauce	牡蠣の紹興酒香り蒸し 香味醤油掛け		¥4,500
時蔬貝魷 Wok-fried scallops and squids	ホタテ貝、イカの強火塩炒め		¥3,800
漁香魷片 Sautéed cuttlefish with red pepper	イカの四川風甘辛炒め		¥2,800
蟹肉炒蛋 Crab meat omelet	蟹肉入り玉子炒め		¥2,600
蠔油鮑魚 Braised abalones, oyster sauce	鮑のオイスターソース煮		¥9,000
紅焼海參 Braised sea cucumber in soy sauce	なまこの醤油煮込み		¥5,500
清蒸魚排 Steamed market fish (one fillet)	市場から届く鮮魚の強火蒸し (1切)		¥2,200

VEGETABLES & TOFU / 蔬菜・豆腐 / 野菜・豆腐

麻婆豆腐	四川麻婆豆腐	¥2,800
Szechuan style braised tofu, minced pork, red dried chili sauce		
蟹粉豆腐	豆腐と蟹肉の煮込み	¥2,800
Braised bean curd and crab meat		
清炒青菜	青菜の塩炒め	¥2,500
Wok-fried green vegetables		
蒜爆青菜	青菜のガーリック炒め	¥2,500
Wok-fried green vegetables with garlic		
蟹粉生菜	レタスの蟹肉あんかけ	¥2,500
Lettuce and crab meat in thick sauce		

NOODLES / 麺 / そば

什錦湯麺	五目そば	¥1,800
Chop suey soup noodle, pork, shrimp, chicken, squid, vegetables		
鶏絲湯麺	細切り鶏肉そば	¥1,800
Soup noodle, shredded chicken		
什錦炒麺	五目あんかけ焼きそば	¥1,800
Stir-fried pork, shrimp, chicken, squid and vegetables in thick sauce, topped off on fried noodle		
青椒牛肉絲炒麺	牛肉とピーマン入りあんかけ焼きそば	¥1,800
Stir-fried beef and green pepper, topped off on fried noodle		
牛肉炒麺(上海風)	牛肉と野菜入り 上海風焼きそば	¥1,800
Stir-fried beef, vegetables and noodles, Shanghai style		

RICE / 飯 / ご飯

揚州炒飯	蟹肉、海老、チャーシュー入り炒飯	¥1,800
Yangzhou fried rice, crab, shrimp, barbecued pork		
蟹粉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯	¥1,800
Fried rice with crab meat and lettuce		

DIM SUM / 点心 / 点心

極品蝦餃皇	海老蒸し餃子 (3 個)	¥1,200
Steamed shrimp dumpling	(3 pieces)	
広東焼売	ポーク焼売 (3 個)	¥1,200
Cantonese style pork shao mai	(3 pieces)	
春捲	豚肉、蟹肉入り春巻 (3 本)	¥900
Deep fried spring rolls with pork and crab meat	(3 rolls)	

DESSERTS / 甜点 / デザート

杏仁豆腐	杏仁豆腐	¥1,000
Iced almond jelly		
香芒奶露	マンゴーミルク	¥1,000
Sweet mango cream		
椰汁西米露	タピオカ入りココナッツミルク	¥1,000
Coconut milk with tapioca		