王朝の味覚 Taste of Dynasty

3月

ランチ（土･日･祝日） Lunch (Sat, Sun and NH)　お一人様 Adult ¥8,800　お子様（4～12才） Child ¥4,400

ディナー（金･土･日･祝日） Dinner (Fri, Sat, Sun and NH)　お一人様 Adult ¥10,200　お子様（4～12才） Child ¥5,100

「王朝」で人気の約150種類のお料理を、お好きなだけ
ご注文いただけるオーダーバイキングです。
本格的な中国料理をぜひご賞味ください。
We offer an authentic selection of over 150 Chinese dishes.

シェフのおすすめ Chef's Recommendation

1 オマール海老の姿蒸し
2 鮑の姿蒸し
（1.オマール海老の姿蒸し、2.鮑の姿蒸しは
どちらか一度限りのチョイスになります）
3 上海黒酢のスペアリブ
4 鮑と蟹肉のスープ
5 豚肉のあぶり焼き
6 牛フィレ肉と菜の花の炒め
7 サクラマスの香り炒め
8 四川唐辛子と山椒の旨辛つゆそば
9 王朝特製　こだわりの杏仁豆腐
（お一人様一回のご注文となります）
10 プレミアムマンゴープリン
（お一人様一回のご注文となります）

前 菜 Appetizer

1 五種冷菜の盛り合わせ
2 三種冷菜の盛り合わせ
3 クラゲの冷菜
4 チャーシュー
5 豚肉ニンニクソース添え
6 ピータン
7 白菜の甘酢漬け
8 海老のジンジャーソース
9 棒々鶏
10 本日の中国風お刺身
11 いかの花切り　山椒風味ソース四川風
12 旬野菜の湯葉巻き

つばめの巣 Bird's Nest

13 特製つばめの巣スープ
（お一人様一回のご注文となります）
14 つばめの巣スープ　干し貝柱と蟹肉入り

なまこ Sea Cucumber

15 なまこの醤油煮
16 なまこと海老玉子の煮込み

鮑･貝柱 Abalone and Scallops

17 鮑の辛子炒め　四川風
18 鮑の醤油煮
19 鮑と貝柱のあっさり炒め
20 鮑のオイスターソース煮
21 鮑の胡麻ソース煮
22 鮑のクリーム煮
23 つぶ貝･鶏肉･いかの炒め
24 つぶ貝といかの辛子炒め　四川風
25 貝柱とつぶ貝の炒め
26 貝柱とピーマンの黒豆ソース炒め
27 貝柱とブロッコリーの炒め
28 貝柱･海老･いかのボイル 白灼ソース

海 老 Lobster,Prawns and Shrimps

29 オマール海老の朝天唐辛子炒め
30 オマール海老のチリソース
31 海老の辛子炒め　北京風
32 海老のチリソース煮
33 海老のニンニク炒め
34 海老の山椒風味揚げ
35 海老の塩味炒め
36 海老と蟹肉の炒め
37 海老のマヨネーズソース
38 海老のトマト煮
39 海老のトースト揚げ
40 海老のライスペーパー包み揚げ
41 海老とイカのXOソース炒め
42 海老と貝柱の黒豆ソース煮
43 海老と鶏肉の炒め

蟹 Crab

44 たらば蟹脚の葱生姜蒸し
45 渡り蟹の醤油煮
46 渡り蟹の味噌炒め
47 渡り蟹の黒豆ソース
48 蟹のつめ衣揚げ
49 蟹肉の玉子炒め

かえる Frog Legs

50 かえるのスパイス炒め
51 かえるの味噌炒め
52 かえるのカレー風味揚げ
53 かえるの辛子炒め　北京風

牛 肉 Beef

54 中国風ステーキ
55 牛肉の沙茶ソース炒め
56 牛肉のオイスターソース炒め
57 牛肉とセロリの細切り炒め
58 牛肉味噌炒め　クレープ添え
59 牛肉の辛子炒め
60 牛肉の黒豆ソース炒め
61 牛肉とピーマンの細切り炒め
62 牛肉のミンチ炒め　レタス包み

豚 肉 Pork

63 豚肉細切り味噌炒め
64 豚肉細切りとセロリの炒め
65 豚肉の蒸し煮
66 豚ロースの唐揚げ
67 酢豚
68 黒酢の酢豚
69 豚肉と春雨の煮込み
70 豚肉の辛子炒め　四川風
71 肉団子　（煮込み、香り揚げ、又は甘酢）
72 豚肉と木くらげの卵炒め

人数に合わせた大きさのお皿でお料理をご用意させていただきます。
The plate size will depend on the numbers of the persons.
大皿でご提供の為、アレルギーの対応は致しかねます。
As served on sharing plate, dietary arrangement is not available.
料金には税金・サービス料が別途加算されます。
Prices are subject to tax and service charge.

王朝の味覚 Taste of Dynasty

鴨・鶏 Duck and Chicken

73 北京ダック
74 鴨の燻製
75 鶏肉の唐揚げ　レモンソース
76 鶏肉の唐揚げ　油淋ソース
77 鶏肉の辛子炒め　北京風
78 鶏肉の辛子炒め　湖南風
79 鶏肉の酢辛子炒め
80 鶏肉と季節野菜の炒め
81 鶏肉とカシューナッツの炒め

魚・いか Fish and Squid

82 旬魚の切り身揚げ　油淋ソース
83 旬魚の切り身揚げ　上海黒酢ソース
84 旬魚の切り身揚げ　甘酢あんかけ
85 いかと季節野菜の炒め
86 いかの辛子炒め　四川風
87 いかの揚げ炒め　山椒風味

野 菜 Vegetables

88 季節野菜の煮込み
89 季節野菜の炒め
90 白菜と干し貝柱の煮込み
91 白菜のクリーム煮
92 アスパラガスのレモンソース煮
93 なすの味噌煮
94 なすの辛子炒め　四川風
95 青菜のクリーム煮
96 セロリとニラの強火炒め
97 季節野菜の炒め　玉子焼きのせ

豆 腐 Bean Curd

98 五目豆腐煮込み
99 蟹肉と豆腐の煮込み
100 揚げ豆腐の豚肉入り辛子煮込み　四川風
101 麻婆豆腐　四川風
102 海老と豆腐の煮込み

おこげ Crispy Rice

103 五目入りおこげ揚げあんかけ
104 海老入りおこげ揚げあんかけ
105 海の幸入りおこげ揚げあんかけ

スープ Soup

106 四川風サンラータン
107 青菜と卵のスープ
108 季節野菜のスープ
119 コーンスープ
110 豆腐の卵白入りスープ
111 海鮮と豆腐のとろみスープ　広東風

ご飯・おかゆ Rice and Rice Porridge

112 五目炒飯
113 牛肉入り炒飯
114 海老入り炒飯
115 蟹肉と焼豚入り炒飯
116 広東風レタス入り炒飯
117 各種かけご飯（五目、海鮮又は野菜入り）
118 五目おかゆ
119 海の幸入りおかゆ

麺 Noodles

120 五目あんかけのつゆそば
121 角煮そば
122 椎茸と青菜そば
123 季節野菜あんかけそば
124 パーコー麺
125 胡麻担々麺
126 ジャージャー麺
127 鶏肉入りそば
128 あんかけ焼きそば
129 上海風焼きそば
130 台湾風ビーフン炒め
131 シンガポール風ビーフン炒め

点 心 Pastry and Sweets

132 小龍包
133 春巻
134 海老入り蒸し餃子
135 肉シューマイ
136 海鮮シューマイ
137 もち米と豚肉のシューマイ
138 にら焼きまんじゅう
139 ワンタンスープ
140 揚げワンタン
141 チャーシューまんじゅう
142 あずきあんまんじゅう
143 あずきあん入り胡麻団子
144 花巻（銀絲巻）
145 中国風カステラ
146 ココナッツ団子

デザート Desserts

147 季節のフルーツ入りアーモンドゼリー
148 アーモンドゼリー
149 ライチー
150 リンゴ、バナナの飴だき
151 タピオカ入りココナッツミルク
152 王朝風月餅