

# 王朝の味覚 Taste of Dynasty

## 2月

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

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

「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

- 鮑の姿蒸し  
(お一人様一回のご注文となります)
- 上海黒酢のスペアリブ
- 鮑と蟹肉のスープ
- 温まる中国冬野菜を豆腐と共に土鍋で
- 牛フィレ肉と菜の花の炒め
- 麻婆白子
- 四川唐辛子と山椒の旨辛つゆそば
- 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)
- 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

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

### つばめの巣 Bird's Nest

- 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)
- つばめの巣スープ 干し貝柱と蟹肉入り

### なまこ Sea Cucumber

- なまこの醤油煮
- なまこと海老玉子の煮込み

### 鮑・貝柱 Abalone and Scallops

- 鮑の辛子炒め 四川風
- 鮑の醤油煮
- 鮑と貝柱のあっさり炒め
- 鮑のオイスターソース煮
- 鮑の胡麻ソース煮
- 鮑のクリーム煮
- つぶ貝・鶏肉・いかの炒め
- つぶ貝といかの辛子炒め 四川風
- 貝柱とつぶ貝の炒め
- 貝柱とピーマンの黒豆ソース炒め
- 貝柱とブロッコリーの炒め
- 貝柱・海老・いかのポイル 白灼ソース

### 海老 Lobster, Prawns and Shrimps

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

### 蟹 Crab

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

### かえる Frog Legs

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

### 牛肉 Beef

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

### 豚肉 Pork

- 豚肉細切り味噌炒め
- 豚肉細切りとセロリの炒め
- 豚ロースの唐揚げ
- 酢豚
- 黒酢の酢豚
- 豚肉と春雨の煮込み
- 豚肉の辛子炒め 四川風
- 肉団子 (煮込み、香り揚げ、又は甘酢)
- 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

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

## 魚・いか Fish and Squid

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

## 野菜 Vegetables

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

## 豆腐 Bean Curd

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

## おこげ Crispy Rice

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

## スープ Soup

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

## ご飯・おかゆ Rice and Rice Porridge

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

## 麺 Noodles

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

## 点心 Pastry and Sweets

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

## デザート Desserts

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