百年好合

一口開心
食前のお楽しみ
Amuse bouche

王朝拼盆
王朝特製冷菜盛り合わせ
Dynasty special appetizers

紅焼鮑魚
姿鮑と花椎茸の煮込み
Braised abalone and flower shiitake mushrooms

金陵片鴨
北京ダック
Peking duck

油泡龍蝦
イセエビの美浜の塩炒め
Sautéed Ise lobster with sea salt from “Mihama”

清蒸鮮魚
香港式旬魚の葱生姜蒸し
Hong Kong-style steamed seasonal fish with green onions and ginger

蠔油和牛
黒毛和牛のオイスターソース炒め
Stir-fried Japanese premium beef with oyster sauce

干貝炒飯
干し貝柱のあんかけチャーハン
Fried rice with dried scallops

鮮果豆腐
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fresh fruits

脆皮麻球
揚げゴマ団子
Deep-fried sesame dumplings

¥25,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.

更上一層楼開業35周年記念「メモリアルコース」

更上一層楼

一口開心

豊橋ブランド和牛「みかわ牛」コンビーフのふんわり揚げ　美浜の塩と山椒で

Toyohashi “Mikawa Gyu” corned beef fritters with Mihama salt and Sansho pepper

花生魚生

桜鯛の中国風お刺身とクラゲの和え物　「ヨコイピーナッツ」のオイルを使って

Sakura sea bream Chinese style sashimi and jellyfish salad with Yokoi Peanut’s oil

招牌叉焼

伝統の窯焼き叉焼　メープルシロップと生黒胡椒のアクセント　ゴーダローズチーズを添えて

Authentic oven roasted BBQ pork, maple syrup and fresh black pepper with Gouda rose cheese

春味上湯

春の訪れ　蛤と菜の花を王朝自慢の上湯スープで

Hamaguri clam and field mustard in Dynasty special superior soup

鵝肝片鴨

北京ダックロール　フォアグラと苺と共に　蓬のクレープで

Peking duck roll with foie gras and strawberry, wrapped with Yomogi flavored crepe

鮮蝦竹巻

「愛知尾州豚」と車エビの湯葉巻きのオイスターソース煮込み　ジャスミンのミスト

Oyster sauce simmered “Aichi Bishu Pork” and prawn wrapped in yuba with jasmine scented mist

一口清涼

ツバメの巣入り桃膠　金箔をあしらって

Bird’s nest and Tao Jiao with gold flakes

麻辣和牛

長野県平谷村黒毛和牛「ひらやの輝跡」の湯引き　四川風麻辣スープをポットサービスで

Blanched “Hiraya no Kiseki” beef with Sichuan spicy soup

麻辣湯麺

香港生麺を四川風麻辣スープで

Hong Kong style noodles in Sichuan spicy soup

王朝炒飯

海の幸たっぷりのリゾット風炒飯　桜エビと浅漬けザーサイと共に

Chinese style seafood risotto with Sakura shrimp and pickled Sichuan vegetables

名代甜品

35年杏仁豆腐　香港名物亀ゼリー　桜のマカロン 揚げ胡麻団子

Cherry blossoms macaroon, sesame dumpling

¥16,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。

Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.

恩恩愛愛

王朝拼盆
王朝特製冷菜盛り合わせ
Assorted cold appetizers

蟹肉燕窩
ツバメの巣入り蟹肉のスープ
Crabmeat soup with bird's nest

点心三品
蒸し点心三種
Three kinds of steamed dim sum

四川龍蝦
本場四川式ロブスターのチリソース
Authentic Sichuan-style lobster with chilli sauce

白灼和牛
長野県平谷村黒毛和牛「ひらやの輝跡」の湯引き　葱油醤油
Blanched Hiraya-no-Kiseki Wagyu beef served with leek soy oil

干貝炒飯
干し貝柱のあんかけチャーハン
Fried rice with dried scallops

鮮果豆腐
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fresh fruits

脆皮麻球
揚げゴマ団子
Deep-fried sesame dumplings

¥12,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい。

Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.