

# TASTE OF DYNASTY

## オーダーバイキング“王朝の味覚”

### 土・日・祝日限定

90種類のメニューの中からお好みの料理をお楽しみいただけます。オリジナルを加えた斬新な広東料理をご堪能下さい。  
このメニューはオーダー用紙となりますので、ご希望の料理の□に、✓をご記入くださいませ。  
人数に合わせた大きさのお皿で料理をご用意させていただきます。○印の料理はお好きな数量で ご用意致しますので  
数量をご記入くださいませ。また、食べ残しをされますと別料金を申し受けますのでご注意ください。

#### 王朝名物土鍋セレクション

1. ○鮑姿オイスターソース煮込み 紅焼鮑魚仔 2. ○鮑姿スープ煮込み 上湯鮑魚仔

※鮑姿煮はお一人様どちらか一品限定とさせていただきます

3. ○ロブスターのチリソース 乾焼汁龍蝦

※ロブスターのチリソースはお一人様一品限定とさせていただきます

4. □牛フィレ肉のオイスターソース炒め 5. □牛フィレ肉のXOソース炒め 6. □牛フィレ肉の甘口ソース炒め

※牛フィレ肉のお料理は何度でもご用意させていただきます

#### 冷菜類

- 7. □くらげの冷菜
- 8. □海の幸のサラダ
- 9. □サーモンのカルパッチョ
- 10. □海の幸三種四川風和え物
- 11. □上海式白身魚の醤油煮込み
- 12. □蒸し鶏の葱生姜ソース
- 13. □蒸し鶏のゴマソース
- 14. □砂肝の黒胡椒和え
- 15. □豚バラ肉のオイルガーリックソース
- 16. □広東風焼き豚
- 17. □いかの冷菜葱生姜風味
- 18. □ピータン
- 19. □野菜の甘酢漬け

- 浙江海蜇皮
- 沙律海鮮盆
- 甜酸三文魚
- 紅油拌三鮮
- 上海浸燻魚
- 姜葱白切鶏
- 麻辣肥鶏絲
- 黒椒拌砂肝
- 蒜泥白片肉
- 蜜味靚叉焼
- 姜茸鮮魷魚
- 松花皮蛋盆
- 本日美泡菜

#### 焼き物・揚げ物

- 27. ○北京スタイルダック 金陵片皮鴨
- 28. ○蟹爪の揚げ物 百花釀蟹拑
- 29. ○特製春巻き 脆皮炸春卷
- 30. □鶏もも肉唐揚げ 香炸軟鶏球
- 31. □鶏もも肉の唐揚げユーリンソース 油淋軟鶏球
- 32. □アーモンド付き海老団子の唐揚げ 西杏百花丸
- 33. □海老の衣揚げ 酥炸鮮蝦仁

#### 海鮮類

- 34. □海老のチリソース煮 乾焼汁蝦仁
- 35. □海老と野菜の炒め 時菜炒蝦仁
- 36. □海老とカシューナッツの炒め 腰果炒蝦仁
- 37. □海老のホットマヨネーズ 香露鮮蝦仁
- 38. □海老入りトマトと卵炒め 蕃茄炒蛋蝦
- 39. □海老の甘辛酢炒め 宮保鮮蝦仁
- 40. □海老の湯引き特製ソース 白灼鮮蝦仁
- 41. □帆立貝とブロッコリーの炒め 蘭花炒鮮貝
- 42. □帆立貝のXOソース炒め XO炒鮮貝
- 43. □帆立貝の黒豆味噌炒め 豉汁炒鮮貝
- 44. □帆立貝のクリーム煮 奶油炆鮮貝

#### スープ

- 20. ○つばめの巣スープ蟹肉入り 蟹肉燕窩羹
- 21. ○海鮮入り蟹卵味噌スープ 蟹皇海鮮羹
- 22. ○海鮮入りサンラータン 海鮮酸辣湯
- 23. ○海老ワンタンスープ 鮮蝦雲吞湯
- 24. ○蟹肉入りコーンスープ 蟹肉粟米羹
- 25. ○季節の野菜スープ 什錦時菜湯
- 26. ○玉子入り澄ましスープ 青菜蛋花湯

## 海鮮類

- 45.  白身魚と野菜の炒め
- 46.  白身魚のXOソース炒め
- 47.  白身魚の黒豆味噌炒め
- 48.  白身魚のチリソース煮
- 49.  白身魚の黒酢ソース
- 50.  いかとアスパラの炒め
- 51.  いかの黒豆味噌炒め
- 52.  いかの四川風炒め
- 53.  いかの湯引き特製ソース

## 牛肉・豚肉・鶏肉

- 54.  牛肉と野菜の炒め
- 55.  牛肉と卵の炒め
- 56.  牛肉とピーマンの細切り炒め
- 57.  黒酢の酢豚
- 58.  広東風すぶた
- 59.  肉団子の甘酢ソース
- 60.  肉団子の黒酢ソース
- 61.  鶏肉と野菜の味噌炒め
- 62.  鶏肉の黒酢ソース

## 野菜・豆腐・玉子

- 63.  季節青菜の塩味炒め
- 64.  季節野菜の塩味炒め
- 65.  季節野菜の蟹肉あんかけ
- 66.  なすの味噌炒め
- 67.  蟹肉入り玉子焼き
- 68.  王朝式オムレツ
- 69.  四川風麻婆豆腐
- 70.  麻婆豆腐
- 71.  豆腐と蟹肉の煮込み

- 油泡鮮魚片
- XO炒魚片
- 豉汁炒魚片
- 乾焼鮮魚片
- 鎮江鮮魚片
- 露笋炒魷魚
- 豉汁炒魷魚
- 魚香鮮魷魚
- 白灼鮮魷魚

- 時菜牛肉片
- 滑蛋牛肉片
- 青椒牛肉絲
- 鎮江咕咾肉
- 咕咾香猪肉
- 糖醋肉団子
- 鎮江肉団子
- 醬爆鶏肉球
- 黒酢鶏肉球

- 清炒鮮青菜
- 清炒新鮮菜
- 蟹肉扒時菜
- 醬爆茄子球
- 煎芙蓉蟹蛋
- 西汁滑雞蛋
- 四川婆豆腐
- 陳麻婆豆腐
- 蟹肉炆豆腐

## 点心

- 72.  海老蒸しギョーザ
- 73.  特製シューマイ
- 74.  もち米シューマイ

## 飯類・麺類

- 75.  五目チャーハン
- 76.  蟹肉入りチャーハン
- 77.  蟹肉のあんかけチャーハン
- 78.  ピータン入り中国粥
- 79.  海の幸入り中国粥
- 80.  五目入りスープそば
- 81.  特製葱スープそば
- 82.  タンタン麺
- 83.  五目焼きそば
- 84.  広東風焼きそば

## デザート

- 85.  あん入り桃まんじゅう
- 86.  あん入り揚げ胡麻団子
- 87.  アンニドーフ
- 88.  タピオカ入りココナッツミルク
- 89.  マンゴープリン
- 90.  特製かめゼリー

- 笋尖鮮蝦餃
- 広東式焼売
- 糯米肉焼売

- 広東式炒飯
- 蟹肉香炒飯
- 蟹肉扒炒飯
- 皮蛋鶏肉粥
- 海三鮮白粥
- 八珍上湯麺
- 葱絲上湯麺
- 王朝坦々麺
- 八珍香炒麺
- 豉油皇炒麺

- 寿桃豆沙飽
- 豆沙芝麻球
- 杏仁凍豆腐
- 椰汁西米露
- 香芒凍布甸
- 王朝亀苓膏