



## ディナーコース



月～金：17:30～22:00（ラストオーダー21:00）  
土・日・祝：17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

### ◆チャイニーズコンプレーション

お一人様 ¥14,800

阿波尾鶏とフルーツのサラダ ナッツソース

フカヒレのスープ 渡り蟹入り上湯仕立て 金針菜添え

（又は）フカヒレの姿煮 追加料金 ¥2,541

北京ダックのクレープ包みと網春巻き揚げ

ゴールデンパイナップルソース

活ミル貝湯引き 三種のソース（黒豆・コリアンダー・生姜）

京豆腐、もち豚、山椒の利いた土鍋仕立て

ノンニャスタイル和牛フィ肉の衣揚げ 碧玉筍添え バーベキューソース

シンガポール風炒めビーフン

ブラックタピオカ入りコナッツミルク



### ◆特選フカヒレコース

お一人様 ¥16,000

フカヒレ入り海の幸のサラダ 王朝スタイル

特上フカヒレの姿煮込み

シャーベット

特上伊勢海老と季節野菜の炒めフカヒレ添え

フカヒレ入り辛口そば

デザート

\*お好きなデザートをアラカルトメニューからお選び下さい。

## ◆鳳凰

お一人様 ¥19,100

フカヒレ姿のサラダ仕立て キャビアとヒアルロンジュレ添え 山椒ソース  
絹笠茸の燕の巣詰め 上湯煮込み 小菜苗と共に  
活車海老の衣揚げ 五香塩とクリーミースパイスソース  
帆立貝とグリーンアスパラガスの煎り焼き 黒胡椒風味  
シャーベット  
和牛ロースの火鍋 三種特製ソース (コリアンダー・ブラックビーンズ・胡麻)  
海鮮炒飯 蓮の葉包み蒸し 浅漬けザーサイ添え  
パイナップルとココナッツのパルフェ オレンジライムソース

## ◆王朝

お一人様 ¥23,000

王朝特製焼き物前菜盛り合わせ  
フカヒレ姿 帆立貝 海老 なまこ 冬瓜の琥珀煮込み  
活鮑と黄韭のXO醤油炒め 芥蘭添え  
鱈場蟹の爪の蒸し物 白木耳広東野菜と共に  
シャーベット  
和牛フィレ肉の鉄板仕立て 沙爹ソース 舞茸添え  
飛子と海鮮いり卵白炒飯  
トンカ豆風味のクレームブリュレとベリーコンポート チョコレートアイスクリーム

## ◆水晶

お一人様 ¥9,000

広東式前菜五種盛り合わせ  
干し貝柱入り五目フカヒレスープ  
(又は) フカヒレの姿煮 追加料金 ¥2,541  
湯葉と鶏の挟み揚げ 五香粉風味の塩と共に  
大正海老の海老味噌炒め、ブロッコリー添え  
チリ産鮑と椎茸のオイスターソース煮込み  
牛フィレ肉と三色パプリカの黒胡椒炒め  
サーモン入りレタスチャーハン  
タピオカとメロン入りココナッツミルク

◆ベスト・オブ・ベスト

お一人様 ¥11,600

王朝特製季節の五種前菜盛り合わせ

干し貝柱入り五目フカヒレスープ

(又は) フカヒレの姿煮 追加料金 ¥2,541

蟹爪の海鮮ムース包み揚げ

大正海老とグリーンアスパラガスの山海醬炒め

鮑と白靈茸のオイスターソース 小菜苗と共に

牛フィレ肉の黒胡椒ソース炒め

福建式海鮮チャーハン

マンゴプリン フルーツ添え