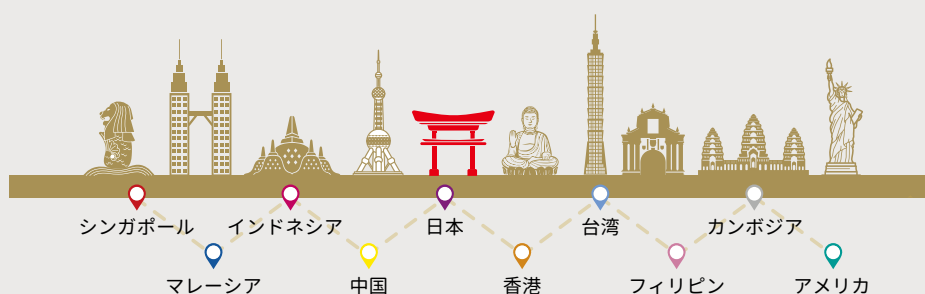




【グローバル展開】

OUR GLOBAL PRESENCE



伝統的な中国料理に革新的なアレンジを加えて HERITAGE CHINESE CUISINE WITH AN INNOVATIVE TOUCH

まるで宮廷にいるかのようなクラシックで優雅な空間で 中国各地の精緻で美味しい料理をご堪能いただけるパラダイスダイナスティは、 歴史の栄華と現代スタイルが融合した特別な美食体験をお届けします。

伝統的な小籠包の技術を受け継ぎながらも革新を恐れず、 世界中で愛されている個性豊かな「八色小籠包」を生み出しました。 オリジナルの味に加え、かにみそ、チーズ、ガーリック、キムチ、ピリ辛四川、フォアグラ、そして最高級の黒トリュフなど、これまでにない独創的な味わいを取り揃えています。 8つの異なるフレーバーが 百年を超える伝統的点心に新たな命を吹き込みます。

クラシックな中華料理の魅力を守りつつ、職人の技と現代の感性によって 洗練された一皿へと昇華し、伝統の中に新たな驚きと喜びを見出せます。

革新的な料理と壮麗なインテリアが織りなす五感を刺激する新しい中華の世界を パラダイスダイナスティでぜひご体感ください。

Immerse in the imperial culture and savour exquisite flavours from northern and southern China at Paradise Dynasty.

Capturing the finer points of bygone eras in contemporary style, delve into the legend of Xiao Long Bao as we pay tribute to the time-honoured delicacy with eight types of Xiao Long Bao. Touted as a world's first, our Xiao Long Bao comes in never-tried-before flavours like crab roe, cheese, garlic, kimchi, Szechuan and the king among kings – foie gras and black truffle.

Be awed by the experience, the refreshing take on delicacies and the dragon's impeccable presence at Paradise Dynasty.



全てのアレルギー(アレルギー)
情報はQRコードからご覧いただけます
Scan for full allergen list



すべての小籠包が職人こだわりの
手仕事による逸品です



「一つひとつ丁寧に
手作りしています」

極薄の皮に旨みたっぷりの餡が
ぎっしり詰まっています



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



A2 オリジナル小籠包

招牌原味小籠包

SIGNATURE ORIGINAL XIAO LONG BAO

¥800 (5個) ¥1,280 (8個)



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです
如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



色素は天然食材から抽出しています
繊細でありながら弾力があり
出来立ての風味が楽しめます



注文を受けてから手作り・蒸し上げ
薄皮にたっぷりの餡と旨味あふれるスープ——時を超えて愛される味わい

上海小籠包の真髄

極薄の皮、ジューシーな豚肉餡、そして風味豊かなスープ。

生地は上質な小麦粉と酵母を丁寧に練り上げ、ふっくらと蒸し上げられます。餡は新鮮な素材を使い、生姜、ねぎ、醤油で風味を加えじっくり煮込むことで、旨味とジューシーさを最大限に引き出しています。

伝統を守る技と出来たての美味しさ

上海の伝統的な包み方を受け継いだ小籠包は、蒸し立てが最も美味しくいただけます。

熱々の蒸籠が運ばれると繊細な皮の中にスープがたっぷりと閉じ込められています。そっと一口かじれば中のスープが溢れ出し、その後に餡のやわらかさと旨味を堪能——忘れられない味わいです。



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



A1 特製八色小籠包
特色皇朝小籠包 (八色) (8個)
SPECIALTY DYNASTY
XIAO LONG BAO (8 FLAVOURS)
¥1,980



A2 オリジナル小籠包
招牌原味小籠包
SIGNATURE ORIGINAL XIAO LONG BAO
¥800 (5個) ¥1,280 (8個)

A3 キムチ小籠包 
泡菜小籠包
KIMCHI XIAO LONG BAO
¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)

A4 フォアグラ小籠包
鵝肝小籠包
FOIE GRAS XIAO LONG BAO
¥2,250 (5個) ¥3,600 (8個)

A5 黒トリュフ小籠包
黒松露小籠包
BLACK TRUFFLE XIAO LONG BAO
¥2,250 (5個) ¥3,600 (8個)

A6 チーズ小籠包
芝士小籠包
CHEESE XIAO LONG BAO
¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)

A7 蟹みそ小籠包 
蟹粉小籠包
CRAB ROE XIAO LONG BAO
¥2,250 (5個) ¥3,600 (8個)

A8 ガーリック小籠包
蒜香小籠包
GARLIC XIAO LONG BAO
¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)

A9 ピリ辛四川小籠包 
川味小籠包
SZECHUAN XIAO LONG BAO
¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)

特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.

当店自慢の人気看板メニュー 8 品

◎ 八大招牌 ◎ SIGNATURE DISH

C1

オリジナル燻製魚の五香風味

皇朝熏魚

SHANGHAI DEEP-FRIED
SMOKED POMFRET

¥980



B9

ワンタンのピリ辛ソース

紅油抄手 (6個)

PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE

¥880



C10

茹で鶏
白切雞

POACHED CHICKEN IN
SHANGHAI STYLE

¥980



D1

トウモロコシと軟骨スペアリブのスープ
玉米排骨湯

DOUBLE-BOILED PORK
RIB SOUP WITH SWEET CORN

¥780



B1

大根パイ
蘿蔔絲酥

RADISH PASTRY

¥680



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

E1

甘辛豚肉の細切り炒め クレープ包み
京醬肉絲

STIR-FRIED SHREDDED PORK IN SWEET BEAN SAUCE
SERVED WITH CHINESE CRÊPE

¥1,680



E2

名物豚バラ肉の甘辛煮込み
皇朝招牌紅燒肉

BRAISED PORK BELLY
IN SHANGHAI STYLE

¥1,280



E3

干し貝柱入りフワフワ卵蒸し(蟹風味)
瑤柱芙蓉賽螃蟹

SCRAMBLED EGG WHITE
WITH FISH AND CONPOY

¥980



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



B1 大根パイ
蘿蔔絲酥 (3個)
RADISH PASTRY

¥680



B2 野菜春巻き
淮揚三絲春卷 (3個)
CRISPY VEGETABLE
SPRING ROLL

¥780



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

B3 特製・二色まんじゅう(カスタード・タロイモ)

特色紫黄双沙(鹹蛋流沙, 香芋流沙) (4個)

SPECIALTY DUO STEAMED LAVA BUN COMBINATION
(CUSTARD LAVA BUN AND TARO LAVA BUN TOPPED WITH OATMEAL)

¥880



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏, 或者敏感不適應, 請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.

B4 焼き餃子
無錫鮮肉鍋貼 (6個)
PAN-FRIED PORK DUMPLING
¥680



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



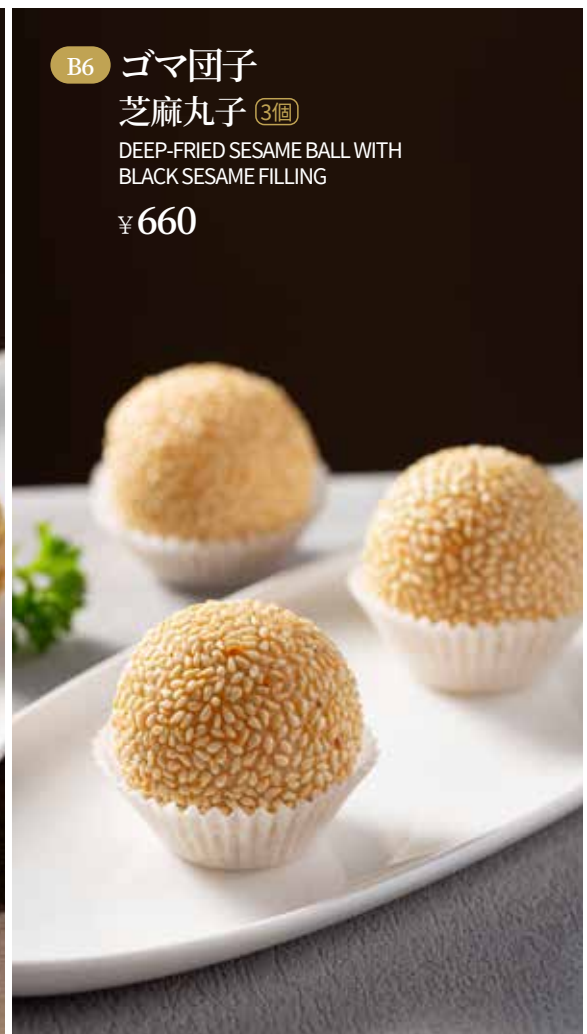
甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



B8 オリジナルもち米の蒸しケーキ
皇朝方糕 (4個)

TRADITIONAL GLUTINOUS
RICE FLOUR CAKE WITH RED BEAN PASTE

¥680



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

B9 ワンタンのピリ辛ソース

紅油抄手 (6個)

PORK DUMPLING IN CHILLI VINAIGRETTE

¥880



B10 海老入りワンタンの
ピリ辛ソース

紅油鮮蝦豬肉抄手 (6個)

PRAWN AND PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE

¥1,080



B11 野菜蒸し餃子

花蔬蒸餃 (3個)

STEAMED VEGETABLE
DUMPLING

¥580



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



C1 オリジナル燻製魚の五香風味

皇朝熏魚

SHANGHAI DEEP-FRIED SMOKED POMFRET

¥ 980



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



C2 きくらげの酢の物
涼拌黑木耳
BLACK FUNGUS
IN PEPPERCORN VINAIGRETTE

¥ 680



C3 きゅうりのガーリック和え
蒜香青瓜
JAPANESE CUCUMBER WITH
MINCED GARLIC

¥ 480



C4 焼き麩の中華風甘辛煮
上海烤麩
BRAISED GLUTEN CUBE IN SHANGHAI STYLE

¥ 680



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



C5 なつめのお餅
心太軟

STEAMED RED DATE STUFFED
WITH GLUTINOUS RICE

¥680



C6 ピータンのピリ辛和え
焼焦皮蛋

CENTURY EGG WITH
VINAIGRETTE AND CHILLI OIL

¥680



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

C7 合鴨の中華風醤油煮込み
本幫醬乳鴨

BRAISED DUCK WITH
SOY SAUCE IN SHANGHAI STYLE

¥1,280



時を超えて受け継がれる
記憶と古き良き上海本物の
味わい

使用するのは放し飼いで育てた若鴨のみ。柔らかく風味豊かな肉質が特長で、数時間かけて丁寧に漬けることで自然な黒光りの艶が生まれひと目ただけで食欲をそそります。



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



C8 タケノコの
オイスターソース煮込み
上海油燜筍

STEWED BAMBOO SHOOT IN
OYSTER SAUCE

¥680



C9 胡麻ダレの
油麦菜サラダ
麻醬油麥菜

LETTUCE ROLL WITH
HOMEMADE SESAME SAUCE

¥880



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

C10 茹で鶏
白切雞
POACHED CHICKEN IN
SHANGHAI STYLE
¥ 980



C11 スパイシー冷製チキン
三味香辣雞
CHILLED POACHED CHICKEN
IN SPICY SAUCE
¥ 880



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.

ひと口ごとに広がる
満ち足りた幸せ



C12 アボカド&ポテトの
オリジナルサラダ
牛油果邂逅土豆色拉

AVOCADO AND
MASHED POTATO SALAD

¥ 820



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

C13 千切り三種の中華和え
皇朝拌三絲

JELLYFISH WITH SHREDDED VEGETARIAN
ABALONE AND SHREDDED MARINATED
EGG WHITE

¥ 680



C14 五香風味の牛スネ肉
五香牛腱

SPICED BEEF SHANK

¥ 980



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



D1 トウモロコシと
軟骨スペアリブのスープ
玉米排骨湯

DOUBLE-BOILED PORK
RIB SOUP WITH SWEET CORN

¥ 780



D2 松茸入り鶏肉の澄ましスープ
松茸雞湯

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP
WITH MATSUTAKE MUSHROOM

¥ 1,080



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殼貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



**D3 キヌガサタケときくらげ
入り鶏肉スープ**
竹筴木耳燉土雞湯

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP
WITH BAMBOO FUNGUS

¥800



D4 海鮮入り酸辣スープ
海鮮酸辣湯

HOT AND SOUR SOUP
WITH SEAFOOD

¥800



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



E1 甘辛豚肉の細切り炒め
クレープ包み

京醬肉絲

STIR-FRIED SHREDDED PORK
IN SWEET BEAN SAUCE SERVED
WITH CHINESE CRÊPE

¥1,680



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

E2 名物豚バラ肉の甘辛煮込み
皇朝招牌紅燒肉

BRAISED PORK BELLY IN SHANGHAI STYLE

¥1,280



弱火でじっくり丁寧に調理し
絶妙な火加減で素材の旨味を
引き立てます

肉一つひとつに艶やかな赤いタレが絡み、香りをしっかり閉じ込めます。味わいはまず甘く、次に甘辛のバランスへそして最後に深い旨味の余韻へと続く——複雑で奥行きのある味の旅が楽しめます。



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



E3 干し貝柱入りフワフワ
卵蒸し(蟹風味)

瑤柱芙蓉賽螃蟹

SCRAMBLED EGG WHITE WITH
FISH AND CONPOY

¥980



E4 ポルチャーニと
花彫酒で蒸した鶏肉
牛肝菌花雕蒸雞

STEAMED CHICKEN WITH PORCINI
MUSHROOM IN CHINESE WINE

¥1,680



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH

辛口
辣
SPICY

ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN

ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN

ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT

甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH

グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE

卵を使用しています
雞蛋
EGG

E5 蟹風味炒め
清炒素蟹粉
STIR-FRIED
VEGETARIAN CRAB ROEg

¥980



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



E6 鶏肉とカシューナッツ
炒め

宮保腰果雞丁

STIR-FRIED GONG BAO CHICKEN
WITH CASHEW NUT

¥1,280



E7 中華風ソーセージと
サヤエンドウ炒め

臘味荷蘭豆

STIR-FRIED SNOW PEA
WITH CHINESE SAUSAGE

¥1,180



E8 魚の甘酢あんかけ
酸甜魚片

STIR-FRIED SWEET
AND SOUR SLICED FISH

¥1,200



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

E9 海老と豆腐の
土鍋煮込み
鮮蝦豆腐煲
BRAISED TOFU
WITH PRAWN IN CLAYPOT

¥1,180



E10 福を呼ぶエビの
黄金包み
申城福運元寶蝦
PAN-FRIED PRAWN

¥1,380



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



E11 中華風サクサク豚カツ
香酥豬扒

CRISPY PORK CHOP

¥980



E12 カイランサイと牛肉
炒め

芥蘭炒牛肉

STIR-FRIED BEEF WITH KAI LAN

¥1,380



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

E13 パイナップル入り酢豚

菠蘿咕嚕肉

CRISPY SWEET AND SOUR PORK

¥1,200



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



E14 挽き肉といんげん豆炒め

肉碎欖菜乾煸四季豆

STIR-FRIED FRENCH BEAN WITH MINCED PORK
AND PRESERVED OLIVE VEGETABLE

¥1,080



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殼貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

E15 ブロッコリーのガーリック炒め
蒜蓉西蘭花
STIR-FRIED BROCCOLI WITH
MINCED GARLIC

¥ 880



E16 空芯菜のガーリック炒め
蒜蓉空心菜
STIR-FRIED WATER SPINACH
WITH MINCED GARLIC

¥ 1,080



E17 チンゲン菜と椎茸炒め
鮮菇炒菜心
BRAISED BOK CHOY
WITH ASSORTED MUSHROOM

¥ 980



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



E18 魚のスパイシー煮込み (辛さ：小辛・中辛・大辛)

香辣水煮魚 (小辣 / 中辣 / 大辣)

POACHED SLICED FISH IN SZECHUAN CHILLI OIL
(LESS SPICY/ SPICY/VERY SPICY)

¥1,880



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



香り高くスパイシーでやみつき になる美味しさ

四川料理の代表格とも言えるこの一皿は、重慶渝北スタイルの一品。
新鮮な生きた黒魚を使用し、熟練の技で臭みを取り除きながら繊細な食
感をそのままに仕上げています。
一面に広がる鮮やかな赤唐辛子が辛味を加えるだけでなく、見た目にも
印象的な一皿です。

特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.

E19 マーボー豆腐

麻婆豆腐

MAPO TOFU

¥980



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



E20 四川風牛肉の唐辛子煮込み
(辛さ：小辛・中辛・大辛)

川味水煮牛肉 (小辣 / 中辣 / 大辣)

POACHED US BEEF SHORT RIBS
IN SZECHUAN CHILLI OIL
(LESS SPICY / SPICY / VERY SPICY)

¥1,880



**E21 四川風ピリ辛鶏の
唐辛子炒め**

四川辣子雞

SPICY SZECHUAN CRISPY CHICKEN

¥1,380



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.

F1

ムースロー入り
焼きそば(豚肉と卵)

木須肉炒拉麵

STIR-FRIED LA MIAN
WITH SHREDDED PORK AND BLACK FUNGUS

¥ 880



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG



F2 白菜と塩漬け豚肉のもち炒め 
白菜鹹肉炒年糕
WOK-FRIED RICE CAKE WITH SALTED MEAT AND CABBAGE

¥ 980



F3 上海風もち炒め 
上海炒年糕
WOK-FRIED RICE CAKE WITH PORK AND VEGETABLE
IN SHANGHAI STYLE

¥ 980

特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



F4 上海風チャーハン
上海炒飯

FRIED RICE IN SHANGHAI STYLE

¥880



F5 揚州風チャーハン
揚州炒飯

FRIED RICE IN YANG ZHOU STYLE

¥880



F6 豚カツチャーハン
香酥豬扒炒飯

FRIED RICE
WITH CRISPY PORK CHOP

¥1,580



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH

辛口
辣
SPICY

ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN

ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN

ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT

甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH

グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE

卵を使用しています
雞蛋
EGG



F7 五香風牛スネ肉入りラーメン

五香牛腱麵

LA MIAN WITH SPICED BEEF
IN THICK CHICKEN SOUP

¥1,180



F8 豚カツ入り鶏白湯ラーメン

香酥豬扒雞白湯拉麵

LA MIAN WITH CRISPY PORK CHOP
IN THICK CHICKEN SOUP

¥1,580



F9 海老と豚肉のワンタン入り鶏白湯ラーメン

鮮蝦豬肉雲吞雞白湯拉麵

LA MIAN WITH PRAWN AND PORK WANTON
IN THICK CHICKEN SOUP

¥1,280



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



F10 ピリ辛ワントンの和え麺
紅油抄手拌麺

LAMIAN WITH PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE (DRY)

¥980



F11 海鮮入り酸辣湯ラーメン
海鮮酸辣湯麺

LAMIAN IN HOT AND
SOUR SOUP WITH SEAFOOD

¥1,180



F12 野菜と豚肉のワントン入り
鶏白湯ラーメン

菜肉雲吞雞白湯拉麺
LAMIAN WITH VEGETABLE PORK
WANTON IN THICK CHICKEN SOUP

¥1,080



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH



辛口
辣
SPICY



ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN



ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN



ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT



甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH



グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE



卵を使用しています
雞蛋
EGG

F13 ポルチーニ入り小ワンタンスープ
牛肝菌鮮肉小饅飽
MINI PORCINI MUSHROOM WANTON IN CLEAR SOUP
¥ 980



F14 特製ネギ油和え麺
皇朝蔥油拌麵
LA MIAN WITH SCALLION OIL (DRY)
¥ 880



F15 四川担々麵
四川担担麵
LA MIAN WITH "DAN DAN" SAUCE
(SPICY SESAME AND PEANUT)
¥ 880



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



G1 もち米ときな粉の
宮廷菓子
宮廷驢打滾 (3個)

CHILLED RED BEAN
GLUTINOUS RICE ROLL TOPPED
WITH SOY BEAN POWDER

¥620



G2 香ばしく焼いた
カボチャ餅
香煎南瓜餅 (3個)

PAN-FRIED PUMPKIN PASTRY

¥580



G3 香ばしく焼いた
あんこ入り焼きクレープ
香煎豆沙鍋餅

PAN-FRIED PANCAKE WITH
RED BEAN PASTE

¥580



おすすめ
招牌推薦
SIGNATURE DISH

辛口
辣
SPICY

ヴィーガン
(動物性食品不使用)
純素
VEGAN

ベジタリアン
(卵・乳製品を含む)
素
VEGETARIAN

ナッツを含みます
含堅果
CONTAIN NUT

甲殻類・貝類を含みます
甲殻貝類
SHELLFISH

グルテンフリー
無麩質
GLUTEN FREE

卵を使用しています
雞蛋
EGG



G4 マンゴープリン

芒果布丁

CHILLED MANGO PUDDING

¥480



G5 杏仁豆腐

杏仁豆腐

CHILLED ALMOND TOFU

¥480



G6 ミルクとチューニャンのシャーベット

鮮奶酒釀冰沙

MILK SHAVED ICE TOPPED WITH GLUTINOUS RICE BALL
WITH FERMENTED RICE WINE

¥480



G7 ウサギの
ミルクプリン

兔子奶凍 (2個)

CHILLED BUNNY MILK PUDDING

¥480



特別な食事制限、食物アレルギー、または食物不耐症がある場合はお知らせください。画像は参考用です。表示価格はすべて税込みです

如果您對某種食物過敏，或者敏感不適應，請告知服務員。圖片僅供參考。菜單上所有標示價格均含稅

Please let us know if you have any special dietary requirements,
food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.



PARADISE
GROUP | 樂天餐飲集團

これまでにない 新しい美食体験をお届けします

パラダイスグループは、「食の樂園」として多彩なレストランコンセプトとケーターリング事業を通じて価値あるグルメメニューをご提供しています。

心のこもったサービスとともに五感を満たす体験をお届けする各ブランドは、それぞれの独自文化の魅力を映し出す空間でお客様を非日常の世界へと誘います。なかでも多彩な料理の数々は、その真髄と言えるでしょう。

お客様に究極の体験型ダイニングをお楽しみいただけるよう私たちは常に進化を続け、価値を高め新たな提案をお届けします。伝統と革新の融合——それはまさに“運命の出会い”です。

世界各地に 150 軒以上の店舗を展開し
多様なレストランコンセプトで皆さまをお迎えします。



paradisegp.com



[paradisedynasty_japan](https://www.instagram.com/paradisedynasty_japan)

