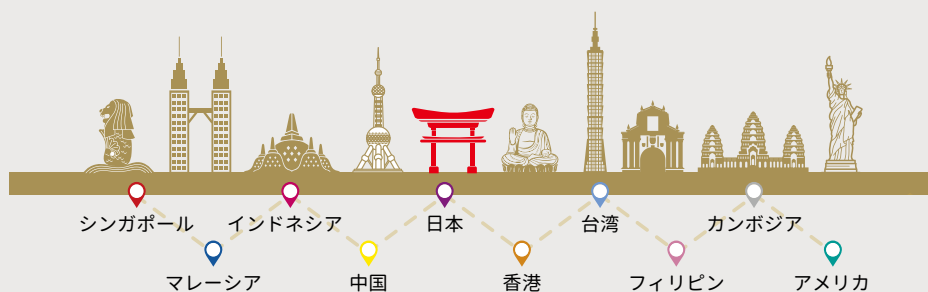




【グローバル展開】

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

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ーは、まるで宮廷にいるかのようなクラシックで優雅な空間の中で、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ー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.



全てのアレレルゲン(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



すべての小籠包は職人こだわりの
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

¥540 (3個) ¥900 (5個) ¥1,420 (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包み・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



- A2 オリジナル小籠包**
招牌原味小籠包
SIGNATURE ORIGINAL XIAO LONG BAO
¥540 (3個) ¥900 (5個) ¥1,420 (8個)
- A4 フォアグラ小籠包**
鵝肝小籠包
FOIE GRAS XIAO LONG BAO
¥1,620 (3個) ¥2,700 (5個) ¥4,320 (8個)
- A6 チーズ小籠包**
芝士小籠包
CHEESE XIAO LONG BAO
¥750 (3個) ¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)
- A8 ガーリック小籠包**
蒜香小籠包
GARLIC XIAO LONG BAO
¥750 (3個) ¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)

- A3 キムチ小籠包** 🍷
泡菜小籠包
KIMCHI XIAO LONG BAO
¥750 (3個) ¥1,250 (5個) ¥2,000 (8個)
- A5 黒トリュフ小籠包**
黒松露小籠包
BLACK TRUFFLE XIAO LONG BAO
¥1,350 (3個) ¥2,250 (5個) ¥3,600 (8個)
- A7 蟹みそ小籠包** 🍷
蟹粉小籠包
CRAB ROE XIAO LONG BAO
¥1,770 (3個) ¥2,950 (5個) ¥4,720 (8個)
- A9 ピリ辛四川小籠包** 🍷
川味小籠包
SZECHUAN XIAO LONG BAO
¥750 (3個) ¥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

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

¥1,850

B6

ワンタンのピリ辛ソース
紅油抄手 6個

PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE

¥ 1,180



C10

茹で鶏 (国産)
白切雞

POACHED CHICKEN IN
SHANGHAI STYLE

¥ 1,380

D2

松茸と地鶏のスープ
松茸燉土雞湯

DOUBLE-BOILED CHICKEN SOUP
WITH MATSUTAKE MUSHROOM

¥ 1,080

B1

大根パイ
蘿蔔絲酥 3個

RADISH PASTRY

¥ 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

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

¥1,980



E2

名物黒トリュフ添え
豚バラ肉の甘辛煮込み
皇朝招牌黒松露紅燒肉

BLACK TRUFFLE BRAISED PORK
BELLY IN SHANGHAI STYLE

¥1,880 (3個) ¥2,580 (5個)



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

¥1,580



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.



B1 大根パイ
(追加 1 個 ¥260)
蘿蔔絲酥 3個
(追加 1 個 ¥260)
RADISH PASTRY
(ADDITIONAL PIECE FOR ¥260/PC)
¥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



B2 野菜春巻き
淮揚三絲春卷 (3個)
CRISPY VEGETABLE
SPRING ROLL
¥780



B3 えびと豚肉
入り焼き餃子
鮮蝦豬肉煎餃 (6個)
PAN-FRIED PRAWN AND
PORK DUMPLING
¥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

焼きチャーシューパイ

皇朝芝麻叉燒酥 (3個)

BAKED SHANGHAI BBQ PORK PASTRY

¥880



B5

豚まん

皇朝肉包子 (1個)

STEAMED TIANJIN PORK BUN

¥300



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

B6 ワンタンのピリ辛ソース
紅油抄手 (6個)
PORK DUMPLING IN CHILLI VINAIGRETTE

¥1,180



B7 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

¥1,480



B8 野菜蒸し餃子
花蔬蒸餃 (3個)
STEAMED VEGETABLE
DUMPLING

¥780



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
¥580
🍃 🌿



C4 焼き麩の中華風甘辛煮
上海烤麩
BRAISED GLUTEN CUBE IN SHANGHAI STYLE
¥780
🍃 🌿

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

¥ 580



C6 ピータンのピリ辛和え

焼焦皮蛋

CENTURY EGG WITH
VINAIGRETTE AND CHILLI OIL

¥ 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

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

¥1,850



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込む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

上海風タケノコ煮込み

上海油燜筍

STEWED BAMBOO SHOOT IN
OYSTER SAUCE

¥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

C9 胡麻ダレの A 菜サラダ
麻醬油麥菜
LETTUCE ROLL WITH HOMEMADE
SESAME SAUCE

¥1,380



C10 茹で鶏(国産)
白切雞
POACHED CHICKEN IN
SHANGHAI STYLE

¥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.

ひと口ごとに広がる
満ち足りた幸せ



C11 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

¥1,280



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

C12 千切り三種の中華和え
皇朝拌三絲
JELLYFISH WITH SHREDDED ASPARAGUS
AND SHREDDED BEANCURD

¥880



C13 五香風味の牛スネ肉
五香牛腱
SPICED BEEF SHANK

¥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.



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 松茸と地鶏のスープ
松茸燉土雞湯

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
¥1,280
🌿

D4 海鮮入り酸辣スープ
海鮮酸辣湯
HOT AND SOUR SOUP
WITH SEAFOOD
¥600
🌶️🦐🌿🥚



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 (クレープ 6 枚入り)

(クレープ 1 枚追加 ¥100)

京醬肉絲 (附上餅皮 6 片)

(追加一片 ¥100)

STIR-FRIED SHREDDED PORK
IN SWEET BEAN SAUCE SERVED
WITH CHINESE CRÊPE (6 piece)

(Additional Crêpe for ¥100/pc)

¥1,980



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

E2

名物 黒トリュフ添え
豚バラ肉の甘辛煮込み
皇朝招牌黒松露紅焼肉

BLACK TRUFFLE BRAISED PORK BELLY IN
SHANGHAI STYLE

¥1,880 (3個) ¥2,580 (5個)



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

肉一つひとつに赤く艶やかなタレが絡み、香りをしっかり閉じ込めます。味わいは、まず優しくバランスのとれた甘辛、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

¥1,580



E4 蟹みそ豆腐

蟹粉豆腐

BRAISED TOFU WITH CRAB ROE

¥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

E5 福を呼ぶエビの黄金包み
申城福運元寶蝦

PAN-FRIED PRAWN

¥1,880



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.

E6 サクサクえびボール

脆皮椒鹽蝦球

CRISP-FRIED PRAWN TOSSED WITH SALT AND PEPPER

¥1,580



E7 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

¥1,580



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



E8 海老と豆腐の土鍋煮込み
鮮蝦豆腐煲
BRAISED TOFU WITH PRAWN IN CLAYPOT
¥1,380
🍤 🌿 🥚



E9 中華風サクサク豚カツ (国産)
香酥豬扒
CRISPY PORK CHOP
¥1,280
🌿 🥚



E10 パイナップル入り酢豚
菠蘿咕嚕肉
CRISPY SWEET AND SOUR PORK
¥1,580
🌿 🥚

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.



E11 挽き肉といんげん豆炒め
欖菜乾煸四季豆
STIR-FRIED FRENCH BEAN WITH MINCED PORK
AND PRESERVED OLIVE VEGETABLE

¥1,680



季節によって お野菜は変わります
Vegetable varies according to season.

E12 季節の青菜炒め
清炒時蔬
STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

¥1,280



E13 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

¥1,280



E14 空芯菜のガーリック炒め
蒜蓉空心菜
STIR-FRIED WATER SPINACH WITH MINCED GARLIC

¥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 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)

¥2,380



**E16 四川風ピリ辛鶏の
唐辛子炒め**

四川辣子雞

SPICY SZECHUAN CRISPY CHICKEN

¥1,680



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.



E17 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)

¥2,380



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



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

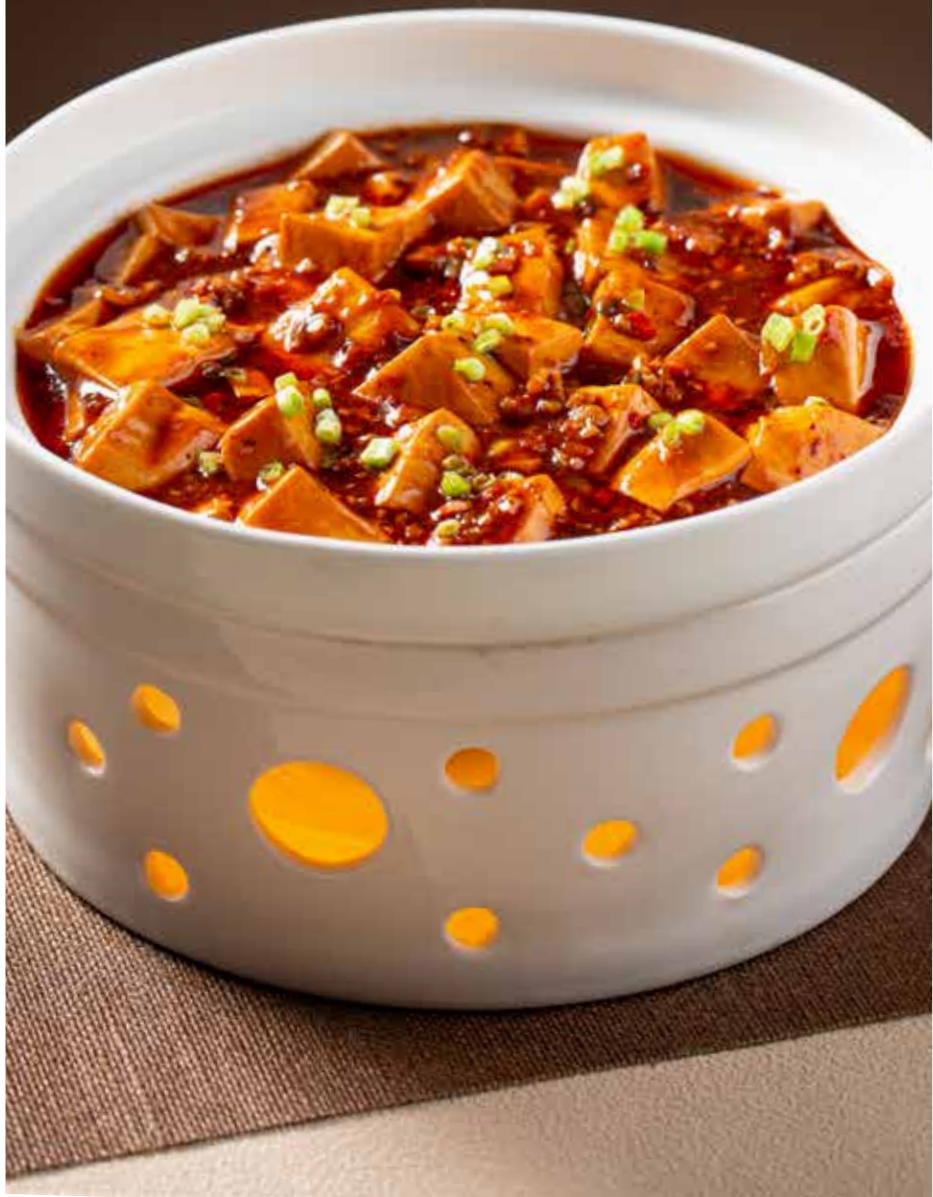
Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Pictures are for illustration purposes only. All prices stated are inclusive of tax.

E18 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

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

¥ 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.



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



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



F4 上海風チャーハン
上海炒飯
FRIED RICE IN SHANGHAI STYLE
¥1,280
🍤 🌿 🍳



F5 揚州風チャーハン
揚州炒飯
FRIED RICE IN YANG ZHOU STYLE
¥1,280
🍤 🌿 🍳



F6 豚カツチャーハン
香酥豬扒炒飯
FRIED RICE
WITH CRISPY PORK CHOP
¥1,880
🌿 🍳

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.



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

¥1,280



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

¥1,880



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 WONTON
IN THICK CHICKEN SOUP

¥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

F10 **ピリ辛ワンタンの和え麺**
紅油抄手拌麵

LA MIAN WITH PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE (DRY)

¥1,380



F11 **海鮮入り酸辣湯ラーメン**
海鮮酸辣湯麵

LA MIAN IN HOT AND
SOUR SOUP WITH SEAFOOD

¥1,180



F12 **野菜と豚肉のワンタン入り**
鶏白湯ラーメン
菜肉雲吞雞白湯拉麵

LA MIAN WITH VEGETABLE PORK WANTON
IN THICK CHICKEN SOUP

¥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.

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

¥1,180



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)

¥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



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

¥880



G2 香ばしく焼いた
カボチャ餅

香煎南瓜餅 (3個)

PAN-FRIED PUMPKIN PASTRY

¥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.



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

¥780



G4 ゴマ団子
芝麻丸子 (3個)

DEEP-FRIED SESAME BALL WITH
BLACK SESAME FILLING

¥680



G5 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



G6 特製・二色まんじゅう(カスタード・タロイモ)

特色紫黄雙沙(鹹蛋流沙・香芋流沙) 2個

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

¥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.



G7 マンゴープリン
芒果布丁

CHILLED MANGO PUDDING

¥580



G8 杏仁豆腐
杏仁豆腐

CHILLED ALMOND TOFU

¥480



G9 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

¥680



G10 ウサギの
ミルクプリン
兔子奶凍 2個

CHILLED BUNNY MILK PUDDING

¥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



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。

