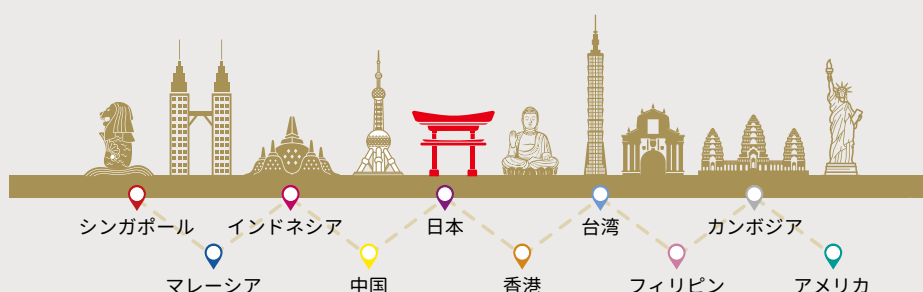




【グローバル展開】 OUR GLOBAL PRESENCE



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。

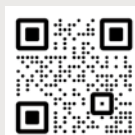
クラシックな中華料理の魅力を守りつつ、職人の技と現代の感性によって洗練された一皿へと昇華し、伝統の中に新たな驚きと喜びを見出せます。

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





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.

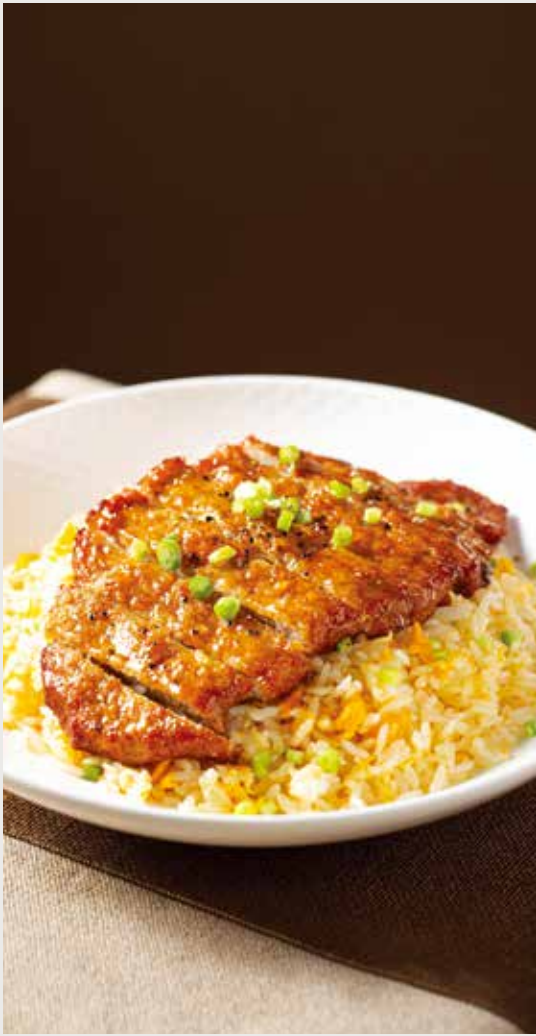
当店自慢の人気看板メニュー 8 品

◎ 八大招牌 ◎ SIGNATURE DISH

D1
松茸と地鶏のスープ
松茸燉土雞湯
DOUBLE-BOILED
CHICKEN SOUP WITH
MATSUTAKE MUSHROOM
¥1,080



B9
ワンタンのピリ辛ソース
紅油抄手 6個
PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE
¥1,180



E5
パイナップル入り酢豚
菠蘿咕嚕肉
CRISPY SWEET AND SOUR PORK
¥1,580

F3
豚カツチャーハン
香酥豬扒炒飯
FRIED RICE WITH CRISPY
PORK CHOP
¥1,880

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
皇朝招牌黒松露紅焼肉

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



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

塩ナッツパイ

椒鹽葫蘆酥 (2個)

SAVORY PEPPERCORN CASHEW
NUT PASTRY

¥780



ナッツの香ばしさと、絶妙な
塩気がクセになるサクサクパイ



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 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



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



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 カニミソシュウマイ

魚籽蟹黃燒賣 (2個)

STEAMED CRAB ROE "SIEW MAI"
TOPPED WITH EBIKO

¥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

¥1,180







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

¥1,480





B11

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 茹で鶏 (国産)

白切雞

POACHED CHICKEN IN SHANGHAI STYLE

¥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



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.



D1 松茸と地鶏のスープ
松茸燉土雞湯
DOUBLE-BOILED
CHICKEN SOUP WITH
MATSUTAKE MUSHROOM

¥1,080



D2 海鮮入り酸辣スープ
海鮮酸辣湯
HOT AND SOUR SOUP
WITH SEAFOOD

¥600




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 (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 1 片 ¥100)
STIR-FRIED SHREDDED PORK
IN SWEET BEAN SAUCE SERVED
WITH CHINESE CRÊPE (6 piece)
(Additional Crêpe for ¥100/pc)

¥1,980



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.

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。



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



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 中華風サクサク
豚カツ(国産)
香酥豬扒

CRISPY PORK CHOP

¥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.



E5 パイナップル入り酢豚
菠蘿咕嚕肉

CRISPY SWEET AND SOUR PORK

¥1,580



E6 マーボー豆腐
麻婆豆腐

MAPO TOFU

¥980



E7 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



E8 季節の青菜炒め

清炒時蔬

STIR-FRIED SEASONAL VEGETABLE

¥1,280



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

E9 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



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

¥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 揚州風チャーハン
揚州炒飯

FRIED RICE IN YANG ZHOU STYLE

¥ 1,280



F3 豚カツチャーハン
香酥豬扒炒飯

FRIED RICE WITH CRISPY PORK CHOP

¥ 1,880



F4 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



F5 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.



F6 **ピリ辛ワンタンの和え麺**

紅油抄手拌麺

LA MIAN WITH PORK DUMPLING
IN CHILLI VINAIGRETTE (DRY)

¥ **1,380**



F7 **海鮮入り酸辣湯ラーメン**

海鮮酸辣湯麺

LA MIAN IN HOT AND
SOUR SOUP WITH SEAFOOD

¥ **1,180**



F8 **海老と豚肉のワンタン入り
鶏白湯ラーメン**

鮮蝦猪肉雲吞雞白湯拉麺

LA MIAN WITH PRAWN AND PORK
WANTON IN THICK CHICKEN SOUP

¥ **1,580**



F9 **エビと豚肉のワンタン
和え麺**

鮮蝦猪肉抄手拌麺

LA MIAN WITH PRAWN AND PORK
DUMPLING IN CHILI VINAIGRETTE (DRY)

¥ **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



F10 特製ネギ油和え麺
皇朝蔥油拌麵

LA MIAN WITH SCALLION OIL
(DRY)

¥880



F11 四川担々麵
四川担担麵

LA MIAN WITH "DAN DAN" SAUCE
(SPICY SESAME AND PEANUT)

¥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.

F12 ポルチーニ入り小ワンタンスープ
牛肝菌鮮肉小餛飩
MINI PORCINI MUSHROOM WANTON
IN CLEAR SOUP
¥1,180



F13 野菜と豚肉のワンタン
入り鶏白湯スープ
菜肉雲吞雞白湯
VEGETABLE PORK WANTON IN
THICK CHICKEN SOUP
¥1,180



F14 海老と豚肉のワンタン
入り鶏白湯スープ
鮮蝦豬肉雲吞雞白湯
PRAWN AND PORK WANTON IN
THICK CHICKEN SOUP
¥1,480





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

PAN-FRIED PUMPKIN PASTRY (3個)

¥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 柿の餅
象形柿子糰 (2個)
STEAMED CUSTARD GLUTINOUS
RICE CAKE IN PERSIMMON SHAPE
¥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 (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、「食の楽園」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。



paradisegp.com



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

