

# LUNCH & DINNER

11:30-15:00(ラストオーダー 14:00)

17:00~21:00(ラストオーダー20:00)



朱雀コース

## ふかひれコース

¥6,500

ふかひれ入り前菜盛り合せ  
しらす入りふかひれスープ  
点心二種(ふかひれ餃子 など)  
サーモンのサラダ仕立て  
イクラとふかひれ添え  
牛バラ肉の柱侯醤煮込み  
ふかひれと共に  
蟹肉と桜海老入りふかひれ  
あんかけ炒飯  
デザート

## 玄武コース

¥8,000

前菜盛り合せ  
桜海老と蟹肉入りふかひれスープ  
サーモンのサラダ仕立て イクラ添え  
ソフトシェルシュリンプと  
ニシンのスパイス炒め  
国産牛肉の沙茶醤炒め  
海の幸入り中国風茶碗蒸し 上湯ソース  
しらす・ひじき・白キクラゲ入り炒飯  
または  
焼きビーフン  
デザート

## 朱雀コース

¥11,000

天使の海老の蒸し物 醤油風味のソースで  
冷菜盛り合わせ  
ふかひれ・クレソン入り蒸しスープ  
北京ダック / ミニ春巻き  
帆立貝と甘鯛のバジルソース炒め  
国産牛フィレ肉のスマールステーキ  
黒胡椒ソースドライ苺添え  
しらす・ひじき・白キクラゲ入り炒飯  
または  
焼きビーフン  
デザート

## 白虎コース

¥15,000

冷菜盛り合わせ  
ふかひれの姿の醤油煮込み  
北京ダック / 海の幸のオブラート包み揚げ  
鮑・赤貝のバジルソース炒め  
甘鯛・帆立貝・ヤリイカと春雨の  
ガーリックソース蒸し  
国産牛ロース肉の  
スマールステーキ龍鳳スタイル  
粒マスタード入りBBQソース  
しらす・ひじき・白キクラゲ入り炒飯  
または  
焼きビーフン  
デザート

## 青龍コース

¥18,000

※要予約

◎料理長おまかせコース  
冷菜盛り合わせ  
ふかひれ料理  
北京ダック  
海の幸の料理①  
海の幸の料理②  
国産牛肉の料理  
鮑の料理  
麵飯  
デザートプレート

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。