

LUNCH & DINNER

11:30-15:00(ラストオーダー 14:30)

17:30-21:30(ラストオーダー 20:30)



朱雀コース

ふかひれコース

¥6,500

炙りマグロのサラダ仕立て ふかひれのせ

干し貝柱と栗入りふかひれスープ

◎追加¥5500で「ふかひれの姿煮込み」に変更可

飲茶二種

(ふかひれ餃子、焼売など)

帆立貝と豆腐の蒸し物 ふかひれ入り

ブラックビーンズソースかけ

鮭と茄子の辛味煮込み ふかひれ添え

茸入りふかひれあんかけ炒飯

雲丹をのせて

デザート

《 季節の中国料理コース 》

玄武コース

¥8,000

冷菜盛り合わせ

炙りマグロのサラダ仕立て

沙茶醬ドレッシング

松茸入りふかひれスープ

鰻と茄子のピリ辛煮込み

国産牛肉の金山寺味噌炒め

あさり、レタス、舞茸入り炒飯

または

干し貝柱とフクロ茸入り伊府麵

デザート

《 ふかひれ入り蒸しスープが食べられるコース 》

朱雀コース

¥10,000

冷菜盛り合わせ

松茸、ふかひれ入り蒸しスープ

北京ダック／海老のすり身のトースト揚げ

魚のお料理二種

(白身魚のチリソース、鮭のマヨネーズ)

国産牛フィレ肉のスマールステーキ

ライムの香りの黒胡椒ソース

豆腐と茸の上蟹味噌煮込み

あさり、レタス、舞茸入り炒飯

または

干し貝柱とフクロ茸入り伊府麵

デザート

《 ふかひれの姿煮込みが食べられるコース 》

白虎コース

¥15,000

冷菜盛り合わせ

海蟹味噌入りふかひれの姿煮込み

北京ダック／鰻のスパイス炒め

鮑、タイラギ貝のトリュフソース炒め

ロブスターと白身魚の葱生姜煮込み

国産牛ロース肉と茸、野菜の蒸籠蒸し

山椒入りピリ辛ソースで

あさり、レタス、舞茸入り炒飯

または

干し貝柱とフクロ茸入り伊府麵

デザート

《 広東スタイルを得意とする料理長中嶋のお任せコース 》

青龍コース

¥18,000

※3日前要予約

冷菜盛り合わせ

ふかひれのお料理

北京ダック

海の幸のお料理①

海の幸のお料理②

国産牛肉のお料理

鮑のお料理

麵飯

デザートプレート

黄龍コース

¥50,000

※1日1組限定

※7日前要予約

鳳凰コース

¥100,000

※1日1組限定

※1ヶ月前要予約

※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。

中国料理

龍鳳

Chinese Restaurant RYUHO