

LUNCH

11:30-15:00(ラストオーダー 14:30)



龍鳳コース

ランチリニューアル

9月16日より「龍鳳コース」が龍鳳おすすめランチコースとして、
北京ダックなど豪華な食材を使用し内容を一新して登場します。

《 季節のランチコース 》

旬彩美味コース

¥4,000

冷菜四種盛り合わせ
サツマイモ、干し貝柱入りふかひれスープ
手作り点心三種
小皿料理二種
(白身魚のチリソース、鶏肉のレモン甘酢)
牛肉と茄子の金山寺味噌炒め
あさり、レタス、舞茸入り炒飯
デザート

《 龍鳳おすすめのランチコース 》

龍鳳コース

¥5,000

冷菜五種盛り合わせ
松茸入りふかひれスープ
北京ダック
鯛と帆立貝の蒸し物 雲丹入り茸ソース
国産牛肉のトリュフソース炒め
上海蟹味噌入りあんかけ炒飯
フルーツ入り杏仁豆腐
菓子

旬彩美味ライトコース ¥3,500

旬彩美味コースから「手作り点心三種」を除いた
ライトコースもご用意しております。

ランチ オプションメニュー



《 お手軽追加料金で本格点心三種をプラス 》

手作り点心三種
(1日20食限定)

¥500

※龍鳳コースのみ追加可



《 8種のプチデザートと中国茶二種にグレードアップ 》

デザート点心セット
(平日のみ1日10食限定)

¥2,000

(デザート内容例)

フルーツ入り杏仁豆腐、マンゴープリン、マドレーヌ、エッグタルト、パンダ餅、マンゴーのケーキ、ごま団子、桃饅頭 など計8種
中国茶4種から2種：龍井茶、白牡丹、凍頂烏龍茶、荔枝紅茶

※すべてのコースに追加可
(ランチタイムのみ)

※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。