

LUNCH



龍鳳コース

季節の移ろいを感じられる、龍鳳おすすめのランチメニューや
オプションメニューをご用意しております。

《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
桜海老入りふかひれスープ
点心三種
海の幸料理二種
(海老の甘酢、ソフトシェルクラブの油淋ソース)
牛肉の細切り炒め 包餅添え
焼き豚入り翡翠炒飯
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
クレソンとしらす入りふかひれスープ
北京ダック
鮑、メバル、桜海老のあっさり炒め
国産牛バラ肉の柔らかか煮込み
春キャベツと蕪を添えて
焼き豚入り翡翠炒飯
デザート

旬彩美味ライトコース ¥3,500

旬彩美味コースから「点心三種」を除いた
ライトコースもご用意しております。

《季節の中国料理コース》

ふかひれコース

¥6,500

カツオのサラダ仕立て ふかひれをのせて
しらすと空豆入りふかひれスープ
点心二種(ふかひれ餃子など)
メバル、とり貝のバジルソース炒め
ふかひれ添え
国産牛バラ肉の柔らかか煮込み ふかひれのせ
桜海老とほうれん草入り
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
クレソンとしらす入りふかひれスープ
カツオのサラダ仕立て
メバルと烏賊のあっさり炒め
国産牛肉の沙茶醬炒め
桜海老、筍、豆腐の煮込み
焼き豚入り翡翠炒飯
または
干し貝柱入り中国粥
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

海老蒸し物 醤油風味のソースで
冷菜盛り合わせ
ふかひれ、茶樹茸、蕪入り蒸しスープ
北京ダック／海老のカダイフ巻き
タイチリソースかけ
メバル、帆立貝、桜海老のあっさり炒め
国産牛フィレ肉のステーキ オニオンソース
焼き豚入り翡翠炒飯
または
干し貝柱入り中国粥
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
ふかひれの姿の醤油煮込み 焼き帆立添え
北京ダック／ソフトシェルクラブの
唐揚げ油淋ソース
鮑、とり貝のバジルソース炒め
ロブスター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
ハチミツ入り黒胡椒ソースで
焼き豚入り翡翠炒飯
または
干し貝柱入り中国粥
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

ランチ オプションメニュー



《お手軽追加料金で点心三種をプラス》

点心三種
(1日20食限定)

¥500

※龍鳳コースのみ追加可

※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。