

# Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 7月・8月

〈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

冷菜盛り合わせ

海老の蒸し物 醤油風味のソースで

八種の食材とふかひれをじっくり蒸し上げたスープ

点心二種

(小籠包・焼売)

鰻の甘味噌炒め 蒸しパン添え

国産牛フィレ肉角切りと野菜の

ピリ辛オイスターソース炒め

穴子と夏野菜入り炒飯

(トウモロコシ・枝豆・ズッキーニ)

デザート

¥10,000

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。

中国料理 龍鳳