

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 1月・2月

白虎コース

冷菜盛り合わせ

ふかひれの姿煮

北京ダックと海老のカダイフ巻き

ロブスターと鯛のあっさり炒め

甘鯛の鱗焼き 雲丹入り岩海苔ソース

黒毛和牛のステーキ 魚香のソース

鮑とセリ入りお粥

デザート

¥15,000

※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。※牛肉は国産を使用しております。※写真はイメージです。

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 3月・4月

白虎コース

冷菜盛り合わせ

絹笠茸とふかひれ姿の醤油煮

河内鴨の瞬間燻製 北京ダックスタイル

ロブスターとサヨリのバジルソース炒め

黒毛和牛のステーキ 彩野菜添え

鮑・燕・筍の辣醬煮込み

海の幸入りあんかけ焼きそば

デザート

¥15,000

※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。※牛肉は国産を使用しております。※写真はイメージです。

中国料理 龍鳳