

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 5月・6月

白虎コース

冷菜盛り合わせ

ふかひれ姿と魚唇の醤油煮

北京ダック/五目揚げ餅

有頭大海老のお料理二種(チリソース、あっさり炒め)

黒毛和牛のステーキ 彩野菜添え バルサミコソース

鮑:・アガリクス茸のオイスターソース煮込み

海の幸入り中国風リゾット

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 7月・8月

〈王道に新風——龍鳳の真髓がここに〉

白虎コース

龍鳳前菜と焼き物の盛り合わせ

ふかひれ姿の姿煮込み

北京ダックのクレープ包み焼き

鮑と鰐のガーリックソース蒸し

有頭海老の葱生姜煮込み

黒毛和牛サーロインのXO醤炒め

葱のあっさり汁そば

デザート/お菓子

¥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。