

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 5月・6月

〈季節のディナーコース〉

玄武コース

冷菜盛り合わせ

干し貝柱とルッコラ入りふかひれスープ

北京ダック

海の幸二種の梅肉炒め

穴子と茄子の油淋ソース

黒毛和牛細切りの辣醬炒め リーフレタス添え

タラコと高菜の炒飯

デザート

¥8,000

※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

〈おすすめのアラカルトを厳選コースで〉

玄武コース

龍鳳前菜盛り合わせ

蟹肉とふかひれのスープ

北京ダック

黒毛和牛の細切りとピーマン炒め

黒酢豚 夏野菜添え

海老のマヨネーズソース

アサリと梅と大葉の炒飯

デザート/お菓子

¥8,000

※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。