

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 5月・6月

〈季節のランチコース〉

旬彩美味コース

冷菜四種盛り合わせ

アサリとルッコラ入りとろみスープ

海の幸お料理二種(烏賊の梅肉炒め、メバルのチリソース)

牛肉・玉子・トマトの塩味炒め

タラコと高菜の炒飯

デザート

¥3,500

◎プラス¥380で「点心三種」を追加できます。

※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。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 7月・8月

〈季節の味を楽しむショートコース〉

旬彩美味コース

前菜三種盛り合わせ

トマトと茸の玉子スープ

海老のフリッター 夏野菜のスパイシー炒め

マンゴー酢豚 泡辣醬の酸味をアクセントに

アサリと梅と大葉の炒飯

デザート

¥3,500

◎プラス¥380で「点心三種」を追加できます。

※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。※牛肉はオーストラリア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