

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 5月・6月

## 朱雀コース

冷菜盛り合わせ

十種の食材とふかひれをじっくり蒸し上げたスープ

小籠包/焼き小籠包

海の幸のお料理二種(ソフトシエルクラブタイチリソース、海老レモンソース)

鰯の蒸し物 山菜入りあんかけ

黒毛和牛の包み焼き プラムソース

タラコと高菜の炒飯

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。※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

LUNCH 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

龍鳳前菜盛り合わせ

小さなふかひれの蒸しスープ

広東料理 焼き物三種盛り

鮑と鰐のガーリックソース蒸し

黒毛和牛と夏野菜のオイスターソース炒め

大海老のチリソース煮

アサリと梅と大葉の炒飯

デザート/お菓子

¥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。※牛肉は国産を使用しております。※写真はイメージです。