

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。

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 9月・10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

五目入りふかひれスープ

蟹爪フライと海老の天ぷら タイチリソース

帆立と烏賊のあっさり炒め

黒毛和牛の甘味噌炒め クレープ包み

麻婆豆腐 やまつ辻田の山椒と共に

鮭とレタスの炒飯

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。