

# Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 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。

中国料理

龍鳳

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 9月・10月

〈広東料理を魅力を堪能するコース〉

## 朱雀コース

龍鳳前菜盛り合わせ

小さなふかひれと鮑の蒸しスープ

広東料理 焼き物三種盛り

松茸香る 五種類のキノコを使った春巻き

有頭海老の葱生姜煮こみ トリュフソースをアクセントに

黒毛和牛のピリ辛炒め 焼きナスのピューレと共に

鮭とレタスの炒飯

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。