

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 7月・8月

〈王道に新風——龍鳳の真髓がここに〉

白虎コース

龍鳳前菜と焼き物の盛り合わせ

ふかひれの姿煮込み

北京ダックのクレープ包み焼き

鮑と鰐のガーリックソース蒸し

有頭海老の葱生姜煮込み

黒毛和牛サーロインのXO醤炒め

葱のあっさり汁そば

デザート/お菓子

¥15,000

※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

〈王道に新風―龍鳳の真髓がここに〉

白虎コース

龍鳳前菜と焼き物の盛り合わせ

ふかひれの姿煮込み

松茸香る 五種類のキノコを使った春巻きと蟹爪フライ

鮑と帆立貝のトリュフソース炒め

黒毛和牛サーロインの甘味噌炒め クレープ包み

有頭大海老のチリソース煮

葱のあっさり汁そば

デザート/お菓子

¥15,000

※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。