

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

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 9月・10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

茸入り五目とろみスープ

マロンミルクの揚げ物 鎮江香酢ソースと共に

大海老のチリソース煮 季節野菜添え

鮭とレタスの炒飯

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