

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。

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 11月・12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

ふかひれの上海蟹味噌煮込み

鮑のグラタン/大根餅/翡翠焼き餃子

ズワイ蟹のフリッター スパイス仕立て

黒毛和牛サーロインと 根菜のXO醬炒め

有頭海老のチリソース煮と帆立貝のマヨネーズソース

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。

中国料理

龍鳳