



# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

〈広東料理の魅力を堪能するフルコース〉

A Full Course to Savor the Allure of Cantonese Cuisine

朱 雀

SUZAKU

龍鳳前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

小さなふかひれの蒸しスープ

Steamed Mini Shark Fin Soup

広東料理 大根餅/翡翠焼き餃子/焼き物

Cantonese Turnip Cake / Jade-Grilled Dumplings / Barbecued Items

蟹肉と卵白のクリーム炒め

Creamy Stir-Fried Crab Meat and Egg White

黒毛和牛の柔らか煮 鎮江香酢の香り

Tenderly Braised Japanese Black Wagyu Beef with Zhenjiang Black Vinegar Aroma

有頭海老と春雨のピリ辛煮込み 色々野菜添え

Spicy Braised Head-On Prawns and Glass Noodles, Served with Assorted Vegetables

鶏肉とXO醬の炒飯

Fried Rice with Chicken and XO Sauce

デザート

Dessert

¥10,000

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。

※特別な表記がない限り国産米を使用しております。

※特別な表記がない限り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。

※Prices include service charge and consumption tax.

※Menu items and ingredients may change depending on availability.

※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.

※Unless otherwise noted, we use Australian beef.

※Photos are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

ランチ|ディナーコース

〈おすすめのアラカルトを厳選コースで〉

A Curated Course Featuring Our Recommended À La Carte Dishes

玄 武

GENBU

龍鳳前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

五目入りふかひれスープ

Shark Fin Soup with Assorted Ingredients

点心三種

Three Kinds of Dim Sum

野菜の蟹肉あんかけ

Vegetables Topped with Crab Meat Sauce

烏賊の四川辛味炒め

Spicy Sichuan-Style Stir-Fried Squid

黒毛和牛のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef with Oyster Sauce

鶏肉とXO醬の炒飯

Fried Rice with Chicken and XO Sauce

デザート/お菓子

Dessert / Sweets

¥8,000

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

〈王道に新風——龍鳳の真髓がここに〉

A Fresh Take on the Classics—The Essence of RYUHO Cuisine

白 虎

BYAKKO

龍鳳前菜と焼き物の盛り合わせ

Assorted Ryuho Appetizers and Barbecued Specialties

ふかひれの姿煮込み

Whole Braised Shark Fin

蟹肉と卵白のクリーム炒め 大根餅/翡翠焼き餃子

Creamy Stir-Fried Crab Meat and Egg White, with Turnip Cake and Jade-Grilled Dumplings

鮑と帆立の蒸し物 シーフードソース

Steamed Abalone and Scallops with Seafood Sauce

有頭海老の葱生姜煮込み

Braised Head-On Prawns with Green Onion and Ginger

黒毛和牛サーロインと彩り野菜の黒胡椒炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Sirloin and Colorful Vegetables with Black Pepper

大阪の食文化を味わう担々麺

Osaka-Style Tantanmen, Celebrating Local Food Culture

デザート/お菓子

Dessert / Sweets

¥15,000

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。

※特別な表記がない限り国産米を使用しております。

※特別な表記がない限り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。

※Prices include service charge and consumption tax.

※Menu items and ingredients may change depending on availability.

※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.

※Unless otherwise noted, we use Australian beef.

※Photos are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

ランチ | ディナーコース

〈広東スタイルを得意とする料理長中嶋の、お任せコース〉

Chef Nakajima's Signature Cantonese-Style Omakase Course

青 龍

SEIRYU

ふかひれ料理／北京ダック／黒毛和牛の料理／鮑の料理 など 9品

Nine-Dish Course Featuring Shark Fin Specialties, Peking Duck, Japanese Black Wagyu Beef, Abalone, and More

¥18,000

※3日前までにご予約をお願いします。

※Please make your reservation at least 3 days in advance.

黄 龍

KORYU

¥50,000

※1日1組限定となります。※7日前までにご予約をお願いします。

※Limited to one group per day. ※Reservations must be made at least 7 days in advance.

鳳 凰

HOUOU

¥100,000

※1日1組限定となります。※1ヶ月前までにご予約をお願いします。

※Limited to one group per day. ※Reservations must be made at least 7 days in advance.

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り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。

※Prices include service charge and consumption tax.  
※Menu items and ingredients may change depending on availability.  
※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.  
※Unless otherwise noted, we use Australian beef.  
※Photos are for illustrative purposes only.

# A LA CARTE

LUNCH 11:30～15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30～21:30 (L.O. 20:30)

期間限定



尾びれ・背びれ・腹びれ(各20g)の食べ比べ

¥6,000

Comparative Tasting: Tail, Dorsal & Belly Fins (20g each)

食感の違いを楽しむふかひれの食べ比べをご用意しました。

「尾」「背」「腹」の3つの部位を異なる調理法で仕上げています。”もっちり・プチプチ・とろとろ”のそれぞれの部位ならではの食感の違いをお楽しみください。

We have prepared a shark fin tasting experience that allows you to enjoy the differences in texture.

Three distinct cuts—tail, dorsal, and belly—are each prepared using different cooking methods.

Savor the unique textures of each cut: chewy, springy, and meltingly tender.

◎以下のコースメニューのスープを「ふかひれの食べ比べメニュー」に変更することが可能です。

ご希望の際は、下記の追加料金にてご案内いたします

The soup in the course menu below can be upgraded to a “Shark Fin Tasting Menu.”

If you wish to make this change, it is available for an additional charge listed below.

●龍鳳コース/ふかひれコース/玄武コース 1名様 ¥3,000

RYUHO / FUKAHIRE / GENBU

●朱雀コース 1名様 ¥2,000

SUZAKU

●白虎コース 無料

BYAKKO



# A LA CARTE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

## 単品 おすすめ

本来はコースでしか味わえない料理の中から、選りすぐりの一皿を単品でご用意しました

From our full-course selections, we have handpicked several signature dishes and made them available à la carte.

- |   |   |
|---|---|
| 1. 広東料理 大根餅<br>Cantonese Turnip Cake  | (2個) ¥700<br>2 pieces   |
| 2. 蒸し豚肉の薄切り ピリ辛ソースと春菊ソース<br>Steamed Sliced Pork with Spicy Sauce and<br>Chrysanthemum Greens Sauce                    | (特小盆) ¥1,400 (小盆) ¥2,100 (中盆) ¥3,500<br>Extra Small Pot Small Pot Midium Pot                                  |
| 3. 小さなふかひれの唐揚げ 油淋ソース サラダ仕立て<br>Deep-Fried Mini Shark Fin with Yulin (Chinese Vinaigrette)<br>Sauce, Served as a Salad | (1枚) ¥3,500   |
| 4. 蟹肉と卵白のクリーム炒め<br>Creamy Stir-Fried Crab Meat and Egg White  | (特小盆) ¥1,100 (小盆) ¥1,800 (中盆) ¥3,000<br>Extra Small Pot Small Pot Midium Pot                                  |
| 5. 有頭海老のチリソース<br>Head-On Prawns in Chili Sauce  | (1尾) ¥2,800<br>1 tail   |
| 6. 有頭海老の葱生姜煮込み<br>Braised Head-On Prawns with Green Onion and Ginger  | (1尾) ¥2,800<br>1 tail   |
| 7. 有頭海老と春雨のピリ辛煮込み 色々野菜添え<br>Spicy Braised Head-On Prawns and Glass Noodles,<br>Served with Assorted Vegetables        | (1尾) ¥2,800<br>1 tail   |
| 8. 黒毛和牛の柔らか煮 鎮江香酢の香り<br>Tenderly Braised Japanese Black Wagyu Beef<br>with Zhenjiang Black Vinegar Aroma              | (特小盆) ¥2,400 (小盆) ¥3,800 (中盆) ¥6,300<br>Extra Small Pot Small Pot Midium Pot<br><br>(1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 9. 鶏肉とXO醬の炒飯<br>Fried Rice with Chicken and XO Sauce  |   |

[特小盆:1名 | 小盆:2~3名 | 中盆:4~5名]

Extra Small Pot: 1 person | Small Pot: 2-3 people | Medium Pot: 4-5 people

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り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。

※Prices include service charge and consumption tax.  
※Menu items and ingredients may change depending on availability.  
※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.  
※Unless otherwise noted, we use Australian beef.  
※Photos are for illustrative purposes only.

# A LA CARTE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

## 単品

[特小盆:1名 | 小盆:2~3名 | 中盆:4~5名]

Extra Small Pot: 1 person | Small Pot: 2-3 people | Medium Pot: 4-5 people

## 前菜 Appetizer

1.ピータン Century Egg	(特小盆) ¥1,200 Extra Small Pot	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
2.くらげの冷菜 Jellyfish Cold Dish	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,500 Small Pot	(中盆) ¥4,200 Midium Pot
3.蒸し鶏の冷製 葱生姜ソース Chilled Steamed Chicken with Scallion-Ginger Sauce	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,500 Small Pot	(中盆) ¥4,200 Midium Pot
4.蒸し鶏の細切り 胡麻ソース Shredded Steamed Chicken with Sesame Sauce	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,500 Small Pot	(中盆) ¥4,200 Midium Pot
5.なにわポークの焼き豚 Naniwa Pork Roast	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,500 Small Pot	(中盆) ¥4,200 Midium Pot
6.龍鳳特製冷菜盛り合わせ Dragon Phoenix Special Assorted Cold Dishes	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot		
7.三種冷菜盛り合わせ Assorted Cold Plates Trio	(特小盆) ¥1,800 Extra Small Pot	(小盆) ¥3,000 Small Pot	(中盆) ¥5,000 Midium Pot

## ふかひれ Shark Fin

8.ふかひれの姿煮 Whole Simmered Shark Fin		(1/2枚) ¥10,000 Half Piece	(1枚) ¥18,000 1 Piece
---------------------------------------	--	------------------------------	-------------------------

## ふかひれスープ Shark Fin Soup

9.蟹肉入りふかひれスープ Shark Fin Soup with Crab Meat	(1カップ) ¥2,800 1 Cup	(小盆) ¥4,500 Small Pot	(中盆) ¥7,500 Midium Pot
10.五目入りふかひれスープ Mixed Vegetable Shark Fin Soup	(1カップ) ¥2,800 1 Cup	(小盆) ¥4,500 Small Pot	(中盆) ¥7,500 Midium Pot
11.ふかひれ入り四川辛味スープ Sichuan Spicy Soup with Shark Fin	(1カップ) ¥2,800 1 Cup	(小盆) ¥4,500 Small Pot	(中盆) ¥7,500 Midium Pot
12.ふかひれ入り蒸しスープ Steamed Soup with Shark Fin	(1カップ) ¥3,600 1 Cup		

## 鮑 Abalone

13.鮑のオイスターソース煮 Abalone Simmered in Oyster Sauce	(特小盆) ¥3,900 Extra Small Pot	(小盆) ¥5,800 Small Pot	(中盆) ¥9,800 Midium Pot
14.鮑のクリーム煮 Cream-Braised Abalone	(特小盆) ¥3,900 Extra Small Pot	(小盆) ¥5,800 Small Pot	(中盆) ¥9,800 Midium Pot
15.鮑と野菜の炒め Stir-fried Abalone with Vegetables	(特小盆) ¥3,900 Extra Small Pot	(小盆) ¥5,800 Small Pot	(中盆) ¥9,800 Midium Pot
16.鮑と野菜のXO醤炒め Stir-fried Abalone with Vegetables in XO Sauce	(特小盆) ¥3,900 Extra Small Pot	(小盆) ¥5,800 Small Pot	(中盆) ¥9,800 Midium Pot

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り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。

※Prices include service charge and consumption tax.  
※Menu items and ingredients may change depending on availability.  
※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.  
※Unless otherwise noted, we use Australian beef.  
※Photos are for illustrative purposes only.



# A LA CARTE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

## 単品

[特小盆:1名 | 小盆:2~3名 | 中盆:4~5名]

Extra Small Pot: 1 person | Small Pot: 2-3 people | Medium Pot: 4-5 people

### 海老・蟹 Shrimp and Crab

17.蟹爪のフライ Fried Crab Claws			(1本) ¥1,100 1 Piece
18.蟹肉入り玉子焼き Egg Roll with Crab Meat	(特小盆) ¥1,100 Extra Small Pot	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
19.海老のチリソース 彩野菜添え Shrimp in Chili Sauce with Colorful Vegetables	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
20.海老のマヨネーズソース Shrimp in Mayonnaise Sauce	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
21.海老と野菜のX.O.醬炒め Shrimp and Vegetables Stir-fried with XO Sauce	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
22.海老の衣揚げ Deep-Fried Shrimp	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
23.春雨とロブスターのピリ辛煮 Spicy Stir-Fried Glass Noodles with Lobster		(1/2尾) ¥4,800 Half Tail	(1尾) ¥8,800 1 Tail
24.ロブスターの葱、生姜炒め Stir-Fried Lobster with Scallions and Ginger		(1/2尾) ¥4,800 Half Tail	(1尾) ¥8,800 1 Tail
25.ロブスターのんにくソース蒸し Steamed Lobster with Garlic Sauce		(1/2尾) ¥4,800 Half Tail	(1尾) ¥8,800 1 Tail

### 魚介 Seafood

26.烏賊の四川辛味炒め Sichuan-Style Spicy Stir-Fried Squid	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
27.白身魚の甘酢あんかけ Sweet and Sour White Fish	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
28.帆立貝と烏賊の野菜炒め Stir-Fried Scallops and Squid with Vegetables	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,500 Small Pot	(中盆) ¥4,200 Midium Pot
29.帆立貝のクリーム煮 Creamy Scallop Stew	(特小盆) ¥1,500 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,500 Small Pot	(中盆) ¥4,200 Midium Pot

### 牛肉・豚肉 Beef and Pork

30.八宝菜 Eight Treasure Vegetable Stir-Fry	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
31.サンザシ酢豚 Hawthorn Pork in Sweet and Sour Sauce	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
32.黒酢酢豚 Black Vinegar Pork in Sweet and Sour Sauce	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
33.黒毛和牛の細切とピーマンの炒め Stir-fried Thinly Sliced Wagyu Beef and Bell Peppers	(特小盆) ¥1,600 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,600 Small Pot	(中盆) ¥4,400 Midium Pot
34.黒毛和牛の細切甘味噌炒め 薄餅包み Thinly Sliced Wagyu Beef Stir-fried with Sweet Miso, Wrapped in Thin Pancakes	(2枚) ¥1,700 2 Pieces	(4枚) ¥2,800 4 Pieces	(6枚) ¥4,700 6 Pieces
35.黒毛和牛の黒胡椒炒め Wagyu Beef Stir-fried with Black Pepper	(特小盆) ¥2,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥3,800 Small Pot	(中盆) ¥6,300 Midium Pot
36.黒毛和牛のオイスターソース炒め Wagyu Beef Stir-fried with Oyster Sauce	(特小盆) ¥2,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥3,800 Small Pot	(中盆) ¥6,300 Midium Pot

# A LA CARTE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

## 単品

[特小盆:1名 | 小盆:2~3名 | 中盆:4~5名]

Extra Small Pot: 1 person | Small Pot: 2-3 people | Medium Pot: 4-5 people

### あひる・鶏肉 Duck and Chicken

37.鶏もも肉の唐揚げ Fried Chicken Thighs	(特小盆) ¥1,200 Extra Small Pot	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
38.鶏肉の唐揚げ 香味ソース Fried Chicken with Aromatic Sauce	(特小盆) ¥1,200 Extra Small Pot	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
39.北京ダック Peking Duck	(1枚) ¥1,200 1 Piece	(半羽) ¥6,800 Half a Bird	(1羽) ¥12,000 1 Bird

### 豆腐・野菜 Tofu and vegetables

40.麻婆豆腐 Mapo Tofu	(特小盆) ¥1,200 Extra Small Pot	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
41.蟹肉と豆腐の煮込み Crab Meat and Tofu Stew	(特小盆) ¥1,200 Extra Small Pot	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
42.緑黄色野菜のあっさり炒め Lightly Stir-Fried Green and Yellow Vegetables	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot
43.野菜の蟹肉あんかけ Vegetables with Crab Meat Sauce Duck and Chicken	(特小盆) ¥1,400 Extra Small Pot	(小盆) ¥2,100 Small Pot	(中盆) ¥3,500 Midium Pot

### スープ Soup

44.野菜と玉子のスープ Vegetable and Egg Soup	(1カップ) ¥900 1 Cup	(小盆) ¥1,300 Small Pot	(中盆) ¥2,200 Midium Pot
45.蟹肉入りコーンスープ Corn Soup with Crab Meat	(1カップ) ¥1,000 1 Cup	(小盆) ¥1,500 Small Pot	(中盆) ¥2,500 Midium Pot
46.四川辛味スープ Sichuan Spicy Soup	(1カップ) ¥1,200 1 Cup	(小盆) ¥1,800 Small Pot	(中盆) ¥3,000 Midium Pot
47.鮑入り野菜スープ Vegetable Soup with Abalone	(1カップ) ¥1,700 1 Cup	(小盆) ¥2,800 Small Pot	(中盆) ¥4,700 Midium Pot

### おこげ Crispy Rice

48.五目入りおこげ Assorted Seafood Rice Cracker	(1人前) ¥2,500 1 serving
49.海の幸入りおこげ Seafood Rice Cracker	(1人前) ¥2,800 1 serving
50.鮑入りおこげ Abalone Rice Cracker	(1人前) ¥3,500 1 serving

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り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。

※Prices include service charge and consumption tax.  
※Menu items and ingredients may change depending on availability.  
※Unless otherwise noted, we use domestically grown rice.  
※Unless otherwise noted, we use Australian beef.  
※Photos are for illustrative purposes only.

# A LA CARTE

LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)

DINNER 17:30~21:30 (L.O. 20:30)

## 単品

### 飯類 Rice dishes

- |                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 51.海の幸入り中国粥<br>Seafood Chinese Congee | (1人前) ¥1,500<br>1 serving |
| 52.五目入り炒飯<br>Assorted Fried Rice      | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 53.蟹肉入り炒飯<br>Crab Meat Fried Rice     | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |

### 麺類 Noodles

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 54.五目入り焼きそば<br>Assorted Yakisoba                                 | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 55.海の幸入り焼きそば<br>Seafood Yakisoba                                 | (1人前) ¥2,100<br>1 serving |
| 56.大阪の食文化を味わう担担麺<br>Osaka-Style Dandan Noodles                   | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 57.四川唐辛子汁そば<br>Sichuan Chili Noodles                             | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 58.五目入り汁そば<br>Assorted Soup Noodles                              | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 59.野菜入り汁そば<br>Vegetable Soup Noodles                             | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 60.葱・焼き豚細切り汁そば<br>Scallion & Shredded<br>Roast Pork Soup Noodles | (1人前) ¥1,800<br>1 serving |
| 61.海の幸入り汁そば<br>Seafood Soup Noodles                              | (1人前) ¥2,100<br>1 serving |

### 点心 Dim Sum

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 62.春巻き<br>Spring Rolls                     | (1本) ¥350<br>1 Piece      |
| 63.焼売<br>Shumai                            | (2個) ¥650<br>2 Pieces     |
| 64.小龍包<br>Xiao Long Bao                    | (2個) ¥750<br>2 Pieces     |
| 65.海老蒸し餃子<br>Steamed Shrimp Dumplings      | (2個) ¥750<br>2 Pieces     |
| 66.広東焼き餃子<br>Cantonese Pan-Fried Dumplings | (2個) ¥850<br>2 Pieces     |
| 67.点心三種<br>Assorted Dim Sum Platter        | (1人前) ¥1,000<br>1 serving |

### デザート Dessert

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 68.胡麻揚げ団子<br>Sesame Fried Dumplings                  | (1個) ¥250<br>1 Piece    |
| 69.桃饅頭<br>Peach Buns                                 | (1個) ¥250<br>1 Piece    |
| 70.バニラアイス<br>Vanilla Ice Cream                       | (1人前) ¥500<br>1 serving |
| 71.ウーロン茶アイス<br>Oolong Tea Ice Cream                  | (1人前) ¥600<br>1 serving |
| 72.タピオカ入りココナツミルク<br>Coconut Milk with Tapioca Pearls | (1人前) ¥600<br>1 serving |
| 73.杏仁豆腐<br>Almond Jelly                              | (1人前) ¥600<br>1 serving |
| 74.マンゴープリン<br>Mango Pudding                          | (1人前) ¥950<br>1 serving |



大阪の食文化を味わう担担麺 Osaka-Style Dandan Noodles



点心 Dim Sum