



龍鳳コース RYUHO

〈選べるメイン料理〉
Selectable Main Dishes



〈黒毛和牛の柔らか煮 鎮江香酢の香り〉

Tender Simmered Wagyu Beef
with Zhenjiang Black Vinegar

〈鮑と帆立貝のオイスターソース煮込みて〉
Abalone and Scallop Simmered in Oyster Sauce

〈有頭大海老と春雨のピリ辛煮込み 色々野菜添え〉

Spicy Simmered Jumbo Prawns and Glass Noodles
with Assorted Vegetables

◎選べるメイン料理は、1品¥2,000にてオプション追加も承ります。 You may also add optional main dishes for ¥2,000 each.

LUNCH COURSE

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

ランチコース

〈メインが選べる、王道広東料理コース〉

Classic Cantonese Cuisine Course with Your Choice of Main Dish

龍鳳コース

RYUHO

前菜四種盛り合わせ

Assorted Four Appetizers

五目入りふかひれスープ[°]

Braised Shark Fin Soup with Mixed Ingredients

広東料理 大根餅と翡翠焼き餃子

Cantonese Turnip Cake and Jade-Grilled Dumplings

蟹肉と卵白のクリーム炒め

Creamy Stir-Fried Crab Meat and Egg White

〈メイン料理三品から一品チョイス〉

Choose One Main Dish from the Following Three

・鮑と帆立貝のオイスターソース煮込み

Braised Abalone and Scallops in Oyster Sauce

・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

・有頭大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醤の炒飯

Fried Rice with Chicken and XO Sauce

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥5,000

※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.

ランチ限定オプション
Lunch-only option

龍鳳コース、旬彩美味コースを
ご注文の際にご利用いただけます

Available when ordering the Ryuho Course
or the Shunsuibimi Course.



点心三種
Three types of Tenshin

追加料金 Additional Charge ¥380

1日20食限定 Limited to 20 servings per day

炒飯を汁そば(コースサイズ)に変更
Change fried rice to noodle soup

追加料金 Additional Charge ¥500

LUNCH COURSE

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

ランチコース

〈季節の味を楽しむショートコース〉
A Short Course to Enjoy Seasonal Flavors

旬彩美味コース

SHUNSAIBIMI

前菜三種盛り合わせ

Assorted Appetizers

白身魚と豆腐のとろみスープ

Thickened White Fish and Tofu Soup

蒸し豚肉の薄切り ピリ辛ソースと春菊ソース

Steamed Sliced Pork with Spicy Sauce and Chrysanthemum Greens Sauce

海老の甘酢炒め

Sweet and Sour Stir-Fried Shrimp

鶏肉とXO醤の炒飯

Fried Rice with Chicken and XO Sauce

デザート

Dessert

¥3,500

ランチ限定オプション
Lunch-only option

龍鳳コース、旬彩美味コースを
ご注文の際にご利用いただけます

Available when ordering the Ryuho Course
or the Shunsuibimi Course.



点心三種
Three types of Tenshin

追加料金 Additional Charge ¥380

1日20食限定 Limited to 20 servings per day

炒飯を汁そば(コースサイズ)に変更
Change fried rice to noodle soup

追加料金 Additional Charge ¥500

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

〈調理法で味わう、ふかひれ食べ比べ〉

Shark Fin Tasting: Comparing Flavors Through Different Cooking Methods

ふかひれコース

FUKAHIRE

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

点心三種

Three Kinds of Dim Sum

小さなふかひれの唐揚げ 油淋ソース サラダ仕立て

Deep-Fried Mini Shark Fin with Yulin (Chinese Vinaigrette) Sauce, Served as a Salad

黒酢の角煮酢豚 金柑ソースと共に

Braised Sweet and Sour Pork with Black Vinegar, Served with Kumquat Sauce

鶏肉とXO醤の炒飯

Fried Rice with Chicken and XO Sauce

デザート

Dessert

¥6,500

オプション Option

ふかひれのサイズをお選びいただけます
You may select the size of the shark fin

中ふかひれの姿煮(約40g) +¥2,500
Medium-sized whole shark fin stew (approx. 40g) +¥2,500

大ふかひれの姿煮(約60g) +¥5,000
Large-sized whole shark fin stew (approx. 60g) +¥5,000

※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.



朱雀コース SUZAKU

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醤の炒飯

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

鳥賊の四川辛味炒め
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醤の炒飯
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坦々麺
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

HOOUOU

¥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.