

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH | DINNER 1月1日～1月4日

新春特別コース

活特大国産海老のお刺身

龍鳳新春前菜盛り合わせ

ふかひれの上海蟹味噌煮込み

活鮑と彩り野菜のあっさり炒め

黒毛和牛のステーキ XO 醬ソース

蒸し鶏と葱の汁そば

デザート / 菓子

¥23,000

※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。※写真はイメージです。

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH | DINNER 1月1日～1月4日

嵩山コース

龍鳳新春前菜盛り合わせ

ふかひれ姿煮込み

北京ダック

鮑の蒸し物 シーフードソース

黒毛和牛と彩り野菜の黒胡椒炒め

有頭海老のチリソースと帆立貝のマヨネーズソース

蒸し鶏と葱の汁そば

デザート / 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。※写真はイメージです。

Chinese Restaurant RYUHO
LUNCH | DINNER 1月1日～1月4日

華山コース

龍鳳新春前菜盛り合わせ

鮑とふかひれの蒸しスープ

蟹爪フライと海老の天ぷら

帆立と彩り野菜の蟹肉あんかけ

黒毛和牛のオイスターソース炒め

海老のお料理 紅白仕立てチリソースとマヨネーズソース

鮭とレタスの炒飯

デザート

¥11,000

※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。

泰山コース

龍鳳新春前菜盛り合わせ

蟹肉と干し貝柱のふかひれスープ

点心三種

帆立と烏賊のあっさり炒め

黒毛和牛の柔らか煮 彩り野菜添え

大海老のチリソース

鮭とレタスの炒飯

デザート

¥8,500

※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

LUNCH | DINNER 1月1日～1月4日

福コース(お子様コース)

コーンスープ

春巻き

鶏肉の唐揚げ

海老の衣揚げ

点心二種

黒毛和牛のオイスターソース炒め

五目炒飯/デザート

¥3,500



※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

LUNCH | DINNER 1月1日～1月4日

雅コース(お子様コース)

コーンスープ

鶏肉の唐揚げ

蟹爪入りフライ

点心二種

海老と野菜のあっさり炒め

黒毛和牛のオイスターソース炒め

蟹肉入り炒飯

デザート

¥4,800

※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

LUNCH 1月1日～1月4日

お正月特別アラカルト

新春を寿ぐ 新鮮海鮮の妙味 -選べる調理で味わう海の恵み-

新鮮な鯛、活け鮑、イセエビを目の前でご紹介。

お好みの調理法で、それぞれの持ち味を存分にお楽しみいただけます。

- ・鯛 一匹 ￥15,000
姿蒸し / 刺身 ※一匹で調理法2種類も可能
- ・活け国産鮑(150g) 一個 ￥12,000
刺身 / 湯引き/炒め
- ・活けイセエビ(200-250g) 一匹 ￥20,000
刺身 / 葱生姜煮込み / ピリ辛煮込み / ニンニクソース蒸し



※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

アラカルトメニュー

1月1日～1月4日

1. 三種冷菜盛り合わせ	(小盆)	¥3,300	18. 北京ダック	(半羽)	¥8,000
2. ふかひれの姿煮	(1枚)	¥18,000	19. 麻婆豆腐	(小盆)	¥2,000
3. 野菜と玉子のスープ	(小盆)	¥1,500	20. 緑黄色野菜の塩炒め	(小盆)	¥2,400
4. 鮑入り野菜のスープ	(小盆)	¥3,100	21. 鮑入りおこげ	(1人前)	¥4,000
5. 蟹肉入りふかひれスープ	(小盆)	¥5,000	22. 蟹肉入り炒飯	(1人前)	¥2,000
6. 鮑のオイスターソース煮	(小盆)	¥6,400	23. 五目入り焼きそば	(1人前)	¥2,000
7. 蟹爪のフライ	(1本)	¥1,200	24. 海鮮入り焼きそば	(1人前)	¥2,400
8. 海老のチリソース 彩野菜添え	(小盆)	¥2,400	25. 堺のあじわい担々麺	(1人前)	¥2,000
9. 海老のマヨネーズソース	(小盆)	¥2,400	26. 葱・焼き豚細切り汁そば	(1人前)	¥2,000
10. 烏賊の辛味炒め	(小盆)	¥2,400	27. 春巻き	(2本)	¥800
11. 帆立貝と烏賊の野菜炒め	(小盆)	¥3,500	28. 焼売	(2個)	¥750
12. 帆立のクリーム煮	(小盆)	¥3,500	29. 海老蒸し餃子	(2個)	¥850
13. サンザシ酢豚	(小盆)	¥2,400	30. 小籠包	(2個)	¥850
14. 八宝菜	(小盆)	¥2,400	31. 杏仁豆腐	(1人前)	¥700
15. 黒毛和牛とピーマンの細切り炒め	(小盆)	¥2,900	32. タピオカ入りココナッツミルク	(1人前)	¥700
16. 黒毛和牛の黒胡椒炒め	(小盆)	¥4,200	33. マンゴープリン	(1人前)	¥1050
17. 鶏もも肉の唐揚げ			34. 胡麻揚げ団子	(2個)	¥600

(小盆:2～3名)

※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。