

LUNCH | DINNER COURSE

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

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

ランチ | デイナーコース

〈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

小さなふかひれの姿煮込み

Steamed Mini Shark Fin Soup

オプションでふかひれのサイズをお選びいただけます
You may choose the size of the shark fin as an option.

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

点心三種

Three Kinds of Dim Sum

海老と烏賊のあっさり炒め

Lightly Stir-Fried Shrimp and Squid

小さなふかひれのステーキ 牛肉と春野菜を添えて

Petite Shark Fin Steak, Served with Beef and Spring Vegetables

腸詰と自家製メンマの炒飯

Fried Rice with Chinese Sausage and House-Made Menma

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥6,500

※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 | デイナーコース

〈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

小さなふかひれと蛤の蒸しスープ

Steamed Soup with Baby Shark Fin and Clams

広東料理 叉焼パイ/大根餅/焼き物

Cantonese Selection: Char Siu Pastry / Turnip Cake / Roasted Items

鯛のお刺身 広東スタイル

Sea Bream Sashimi, Cantonese Style

黒毛和牛と春野菜のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Spring Vegetables in Oyster Sauce

有頭海老のチリソース 春野菜添え

Head-on Shrimp in Chili Sauce with Spring Vegetables

腸詰と自家製メンマの炒飯

Fried Rice with Chinese Sausage and House-Made Menma (Seasoned Bamboo Shoots)

杏仁豆腐とお菓子

Almond Jelly and Sweets

¥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 | デイナーコース

〈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

蟹肉入りふかひれスープ

Shark Fin Soup with Crab Meat

春巻と鶏肉の唐揚げ

Spring Rolls and Fried Chicken

海老と野菜のXO醤炒め

Stir-Fried Shrimp and Vegetables with XO Sauce

黒毛和牛のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef in Oyster Sauce

サンザシ酢豚

Sweet and Sour Pork with Hawthorn Berry

腸詰と自家製メンマの炒飯

Fried Rice with Chinese Sausage and House-Made Menma

杏仁豆腐とお菓子

Almond Jelly and 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 | デイナーコース

〈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

広東料理 叉焼パイ/大根餅/翡翠焼き餃子

Cantonese Selection: Char Siu Pastry / Turnip Cake / Jade Dumplings

エゾ鮑と帆立貝のあっさり炒め

Lightly Stir-Fried Ezo Abalone and Scallops

黒毛和牛と春野菜のXO醬炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Spring Vegetables with XO Sauce

有頭海老とすわい蟹のチリソース

Head-On Prawns and Snow Crab in Chili Sauce

堺の味わい担担麺

Sakai-Style Dan Dan Noodles

杏仁豆腐とお菓子

Almond Jelly and 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 | デイナーコース

〈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

※事前のご予約をお願いいたします。

青龍

SEIRYU

ふかひれ料理 / 北京ダック / 黒毛和牛の料理 / エゾ鮑の料理 など9品

Nine-Dish Course Featuring Shark Fin Specialties, Peking Duck,
Japanese Black Wagyu Beef, Ezo 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.