



龍鳳コース RYUHO

メイン料理は下記より1品をお選びください  
Choose One Main Dish from the Following Three



〈有頭海老とずわい蟹のチリソース 春野菜添え〉  
Chili Sauce-Simmered Head-On Prawns and Snow Crab,  
Served with Spring Vegetables

〈エゾ鮑と帆立貝と春野菜のあっさり炒め〉  
Lightly Stir-Fried Ezo Abalone, Scallops, and Spring Vegetables

〈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

◎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.

※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 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

干し貝柱とふかひれスープ

Dried Scallop and Shark Fin Soup

広東料理 叉焼パイと大根餅

Cantonese Char Siu Pastry and Turnip Cake

鯛のお刺身 広東スタイル

Sea Bream Sashimi, Cantonese Style

〈メイン料理三品から一品チョイス〉

Choose One Main Dish from the Following Three

- エゾ鮑と帆立貝と春野菜のあっさり炒め  
Lightly Stir-Fried Ezo Abalone, Scallops, and Spring Vegetables
- 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
- 有頭海老とずわい蟹のチリソース 春野菜添え  
Chili Sauce-Simmered Head-On Prawns and Snow Crab,  
Served with 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

¥5,000

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 Shunsaibimi 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

空豆のスープ 葱油の香り

Broad Bean Soup with Fragrant Scallion Oil

豚肉とアスパラのフリッター 紹興酒の香り ハニーマスタードソースを添えて  
Pork and Asparagus Fritters with a Hint of Shaoxing Wine, Served with Honey Mustard Sauce

海老のチリソース 春野菜添え

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

苺入りココナッツミルク

Coconut Milk with Strawberries

¥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 Shunsaibimi 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

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.