

# 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 焼き物二種

Cantonese-Style Barbecue (Two Kinds)

海老すり身のトースト揚げ 二種のソースで

Deep-Fried Shrimp Paste Toast with Two Sauces

〈メイン料理三品から一品チョイス〉

Choose One Main Dish from the Following Three

- エゾ鮑と帆立貝のXO醬炒め  
Stir-Fried Ezo Abalone and Scallops with XO Sauce
- 黒毛和牛と色々野菜の黒胡椒炒め  
Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Seasonal Vegetables with Black Pepper
- 有頭海老の葱生姜煮込み 色々野菜添え  
Braised Prawns with Head in Scallion and Ginger Sauce, Served with Vegetables

しらすと鰹節の炒飯

Fried Rice with Whitebait and Bonito Flakes

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fruits

¥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 Three Appetizers

新じゃがいもと玉葱のスープ

New Potato and Onion Soup

白身魚の甘辛ソース蒸し

Steamed White Fish with Sweet and Savory Sauce

鶏肉の香味漬け 彩り野菜添え

Marinated Chicken with Aromatic Seasonings, Served with Seasonal Vegetables

しらすと鰹節の炒飯

Fried Rice with Whitebait and Bonito Flakes

杏仁豆腐 アプリコットジュレと共に

Almond Jelly with Apricot Jelly

¥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 Ryuhō 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

前菜五種盛り合わせ

Assorted Appetizers

小さなふかひれ 豚肉とクレソンの蒸しスープ

Steamed Soup with Mini Shark Fin, Pork, and Watercress

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.

尾びれふかひれの姿煮1/2枚(約20g) + ¥2,500  
Braised whole shark fin (tail fin), half portion (approx. 20g) + ¥2,500

尾びれふかひれの姿煮1枚(約40g) + ¥5,000  
Braised whole shark fin (tail fin), one piece (approx. 40g) + ¥5,000

点心三種

Three Kinds of Dim Sum

小さなふかひれと色々野菜の蟹肉あんかけ

Braised Mini Shark Fin with Assorted Vegetables in Crab Meat Sauce

海老のチリソース

Shrimp in Chili Sauce

しらすと鰹節の炒飯

Fried Rice with Whitebait and Bonito Flakes

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 豚肉とクレソンの蒸しスープ

Steamed Soup with Mini Shark Fin, Pork, and Watercress

広東料理 焼き物三種

Cantonese-Style Barbecue (Three Kinds)

海老すり身のトースト揚げ 二種のソースで

Deep-Fried Shrimp Paste Toast with Two Sauces

有頭海老の葱生姜煮込み 色々野菜添え

Braised Prawns with Head in Scallion and Ginger Sauce, Served with Vegetables

黒毛和牛と野菜の黒胡椒炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Vegetables with Black Pepper

しらすと鰹節の炒飯

Fried Rice with Whitebait and Bonito Flakes

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

五目入りふかひれスープ

Shark Fin Soup with Assorted Ingredients

小籠包と広東焼き餃子

Xiao Long Bao and Cantonese-Style Pan-Fried Dumplings

帆立貝と烏賊のあっさり炒め

Lightly Stir-Fried Scallops and Squid

黒毛和牛の細切り甘味噌炒め 薄餅包み

Shredded Japanese Black Wagyu Beef in Sweet Miso Sauce, Served with Thin Pancakes

海老のマヨネーズソース

Shrimp with Mayonnaise Sauce

しらすと鰹節の炒飯

Fried Rice with Whitebait and Bonito Flakes

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

海老すり身のトースト揚げ 二種のソースで

Deep-Fried Shrimp Paste Toast with Two Sauces

エゾ鮑の蒸し物 XO醬ソース

Steamed Ezo Abalone with XO Sauce

黒毛和牛と色々野菜のオイスターソース炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Assorted Vegetables with Oyster Sauce

有頭海老のチリソースと帆立貝のマヨネーズソース

Prawns with Head in Chili Sauce and Scallops with Mayonnaise 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のお任せコース〉

Chef 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.