

# 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

蟹肉とふかひれのスープ

Crab Meat and Shark Fin Soup

広東料理 焼き物二種

Cantonese Barbecue Selection (Two Kinds)

とうもろこしの春巻き 甜醤油を添えて

Sweet Corn Spring Roll with Sweet Soy Sauce

〈メイン料理三品から一品チョイス〉

Choose One Main Dish from the Following Three

- エゾ鮑と帆立貝のオイスターソース煮込み 色々野菜添え  
Braised Ezo Abalone and Scallops in Oyster Sauce with Seasonal Vegetables
- 黒毛和牛と水茄子のXO醬炒め  
Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Mizunasu Eggplant with XO Sauce
- ごろっと豚肉のバルサミコ黒酢酢豚 海老マヨ添え  
Sweet and Sour Pork with Chunky Pork and Balsamic Black Vinegar,  
Served with Shrimp in Mayonnaise Sauce

鰻と胡瓜の炒飯 やまつ辻田の山椒をアクセントに

Fried Rice with Eel and Cucumber, Accented with Yamatsu Tsujita Sansho Pepper

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fresh 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

トマトと玉子の雲吞スープ

Wonton Soup with Tomato and Egg

鶏肉と夏野菜の油淋ソース

Chicken and Summer Vegetables with Yurin Sauce

茄子の甘辛煮込み

Braised Eggplant in Sweet and Savory Sauce

鰻と胡瓜の炒飯 やまつ辻田の山椒をアクセントに

Fried Rice with Eel and Cucumber, Accented with Yamatsu Tsujita Japanese Sansho Pepper

マンゴータピオカミルク

Mango Tapioca Milk

¥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 Ryoho 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. 14:30)

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

小さなふかひれの姿煮込み

Braised Mini Shark's Fin

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

帆立貝と烏賊のあっさり炒め

Lightly Stir-Fried Scallops and Squid

小さなふかひれと海老のフリッター スパイス仕立て

Spiced Fritters of Small Shark's Fin and Shrimp

鰻と胡瓜の炒飯 やまつ辻田の山椒をアクセントに

Fried Rice with Eel and Cucumber, Accented with Yamatsu Tsujita Sansho Pepper

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。  
※コース料理は2名様よりご注文を承ります。  
※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.  
※Course meals are available for order for a minimum of two guests.  
※Photos are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

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

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

小さなふかひれと干し貝柱の蒸しスープ

Steamed Soup with Small Shark's Fin and Dried Scallops

広東料理 焼き物三種

Assortment of Three Cantonese Barbecue Specialties

とうもろこしの春巻き 甜醬油を添えて

Crispy Sweet Corn Spring Roll Served with Sweet Soy Sauce

黒毛和牛と水茄子のXO醬炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Mizunasu Eggplant with XO Sauce

ごろっと豚肉のバルサミコ黒酢酢豚 海老マヨ添え

Sweet and Sour Pork with Tender Pork Chunks and Balsamic Black Vinegar, Served with Shrimp in Mayonnaise Sauce

鰻と胡瓜の炒飯 やまつ辻田の山椒をアクセントに

Fried Rice with Eel and Cucumber, Accented with Yamatsu Tsujita Sansho Pepper

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。  
※コース料理は2名様よりご注文を承ります。  
※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.  
※Course meals are available for order for a minimum of two guests.  
※Photos are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

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

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

ふかひれ入り四川辛味スープ

(五目入りふかひれスープに変更可能)

Sichuan-Style Hot and Spicy Soup with Shark's Fin

(May be substituted with Shark's Fin Soup with Assorted Ingredients)

海老の衣揚げ タイチリソース添え

Deep-Fried Shrimp Fritters Served with Thai Chili Sauce

八宝菜

Braised Mixed Seafood and Vegetables

黒毛和牛の細切りとピーマンの炒め

Stir-Fried Shredded Japanese Black Wagyu Beef and Green Peppers

白身魚の甘酢あんかけ

Deep-Fried White Fish with Sweet and Sour Sauce

鰻と胡瓜の炒飯 やまつ辻田の山椒をアクセントに

Fried Rice with Eel and Cucumber, Accented with Yamatsu Tsujita Sansho Pepper

杏仁豆腐とお菓子

Almond Jelly and Sweets

¥8,000

# LUNCH | DINNER COURSE

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

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

とうもろこしの春巻き 甜醤油を添えて

Crispy Sweet Corn Spring Roll Served with Sweet Soy Sauce

エゾ鮑と夏野菜のあっさり炒め

Lightly Stir-Fried Ezo Abalone and Seasonal Summer Vegetables

黒毛和牛の柔らか煮 バルサミコ黒酢ソースをアクセントに

Slow-Braised Japanese Black Wagyu Beef with a Hint of Balsamic Black Vinegar Sauce

有頭海老のチリソースと帆立貝のマヨネーズソース

Prawn in Chili Sauce and Scallops with Mayonnaise Sauce

堺の味わい担々豆乳冷麺

Sakai-Inspired Chilled Tantan Soy Milk 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。  
※コース料理は2名様よりご注文を承ります。  
※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.  
※Course meals are available for order for a minimum of two guests.  
※Photos are for illustrative purposes only.

# LUNCH | DINNER COURSE

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

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。  
※コース料理は2名様よりご注文を承ります。  
※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.  
※Course meals are available for order for a minimum of two guests.  
※Photos are for illustrative purposes only.