

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

〈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

小さなふかひれと干し貝柱の蒸しスープ(10g)

Steamed Soup with Mini Shark Fin and Dried Scallops (10g)

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

小さなふかひれと白身魚の蟹肉あんかけ 茶碗蒸し仕立て

Mini Shark Fin and White Fish with Crab Meat Sauce, Chawanmushi Style

海老のマヨネーズソース

Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮭と茸の炒飯

Salmon and Mushroom Fried Rice

杏仁豆腐

Almond Jelly

¥6,500

ランチ限定オプション
Lunch-only option

ふかひれコースをご注文の際にご利用いただけます。
Available when ordering the Fukahire Course.

・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 ¥500
Additional Charge

・たっぷりふかひれ ミニ汁そばに変更
Mini Noodles in Soup with Generous Shark Fin

追加料金 ¥1,200
Additional Charge

・たっぷりふかひれあんかけ ミニご飯に変更
Mini Rice with Generous Shark Fin Sauce

追加料金 ¥1,200
Additional Charge

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

〈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

Dragon & Phoenix Assorted Appetizers

小さなふかひれとエゾ鮑の蒸しスープ

Steamed Soup with Mini Shark Fin and Ezo Abalone

広東料理 大根餅と焼き物二種

Cantonese-Style Turnip Cake with Two Kinds of Roasted Meats

松茸香る 五種類の茸を使った春巻き

Spring Rolls with Five Kinds of Mushrooms, Fragrant with Matsutake

黒毛和牛の柔らか煮 焼き茄子と共に

Braised Japanese Wagyu Beef with Grilled Eggplant

有頭海老のチリソースに 色々野菜添え

Head-On Shrimp in Chili Sauce with Assorted Vegetables

鮭と茸の炒飯

Salmon and Mushroom Fried Rice

杏仁豆腐とお菓子

Almond Jelly and Assorted 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

Crab Meat and Shark Fin Soup

北京ダック

Peking Duck

帆立貝と烏賊の野菜炒め

Stir-Fried Scallops and Squid with Assorted Vegetables

黒毛和牛のオイスターソース炒め

Japanese Wagyu Beef Stir-Fried with Oyster Sauce

海老のチリソース 彩野菜添え

Shrimp in Chili Sauce with Colorful Vegetables

鮭と茸の炒飯

Salmon and Mushroom Fried Rice

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 | ディナーコース

〈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

Braised Whole Shark Fin

松茸香る 五種類の茸を使った春巻き/大根餅

Matsutake-Scented Spring Rolls with Five Kinds of Mushrooms / Turnip Cake

エゾ鮑と帆立貝の蒸し物 シーフードソース

Steamed Ezo Abalone and Scallops with Seafood Sauce

有頭海老の葱生姜煮込み

Braised Head-On Shrimp with Scallions and Ginger

黒毛和牛と色々野菜のトリュフソース炒め

Japanese Wagyu Beef and Assorted Vegetables Stir-Fried with Truffle Sauce

堺の味わい担々麺

Sakai-Style Tantanmen

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.