



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



◎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。
※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 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 大根餅とクリスピーチキン

Cantonese-Style Turnip Cake and Crispy Chicken

蟹肉の卵白クリーム炒め

Crab Meat and Egg White in Cream 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

Braised Ezo Abalone and Scallops in Oyster Sauce

● 黒毛和牛と根菜の黒胡椒炒め

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

● ごろっと豚肉の黒酢酢豚 干し柿のソース 海老チリ添え

Chunky Pork in Black Vinegar Sauce with Dried Persimmon Sauce,
Served with Chili Shrimp

たらことレタスの炒飯

Cod Roe and Lettuce Fried Rice

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jelly with Fruit

¥5,000

ランチ限定オプション Lunch-only option

龍鳳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.

・点心三種
Three types of Tenshin

追加料金 ¥380
Additional Charge

・ミニ汁そば
Mini Soup Noodles

追加料金 ¥500
Additional Charge

・エゾ鮑と帆立貝のオイスターソース煮込み
Braised Ezo Abalone and Scallops in Oyster Sauce

追加料金 ¥2,000
Additional Charge

・黒毛和牛と根菜の黒胡椒炒め
Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Root Vegetables with Black Pepper

追加料金 ¥2,000
Additional Charge

・ごろっと豚肉の黒酢酢豚 干し柿のソース 海老チリ添え
Chunky Pork in Black Vinegar Sauce with Dried Persimmon Sauce,
Served with Chili Shrimp

追加料金 ¥2,000
Additional Charge

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

蕪と玉葱のスープ

Turnip and Onion Soup

白身魚と湯葉の蒸し物 シーフードソース

Steamed White Fish and Yuba with Seafood Sauce

海老の宮保炒め

Kung Pao Shrimp

たらことレタスの炒飯

Cod Roe and Lettuce Fried Rice

みかん入りココナッツミルク

Coconut Milk with Mandarin Orange

¥3,500

ランチ限定オプション
Lunch-only option

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 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

ミニ汁そば
Mini Soup Noodles

追加料金 Additional Charge ¥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

小さなふかひれの姿煮込み(10g)

Small Braised Whole Shark Fin (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

海老と烏賊のあっさり炒め

Lightly Sautéed Shrimp and Squid

小さなふかひれのステーキ 牛肉と根菜添え

Small Shark Fin Steak with Beef and Root Vegetables

たらことレタスの炒飯

Cod Roe and Lettuce 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.

・ミニ汁そば
Mini Soup Noodles

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

小さなふかひれの蒸しスープ ポトフ風

Pot-au-Feu-Style Steamed Soup with Small Shark Fin

広東料理 大根餅と焼き物二種

Cantonese-Style Turnip Cake and Two Kinds of Roasted Meats

蟹肉の卵白クリーム炒め

Crab Meat and Egg White in Cream Sauce

黒毛和牛と根菜の黒胡椒炒め

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

ごろっと豚肉の黒酢酢豚 干し柿のソース 海老チリ添え

Chunky Pork in Black Vinegar Sauce with Dried Persimmon Sauce, Served with Chili Shrimp

たらことレタスの炒飯

Cod Roe and Lettuce 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

小籠包と翡翠焼き餃子

Xiao Long Bao and Pan-Fried Jade Dumplings

鶏肉の唐揚げ 香味ソース

Deep-Fried Chicken with Savory Sauce

海老と野菜のX.O. 醬炒め

Stir-Fried Shrimp and Vegetables with X.O. Sauce

黒毛和牛の黒胡椒炒め

Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef with Black Pepper

たらことレタスの炒飯

Cod Roe and Lettuce 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 上海蟹味噌煮込み

Braised Whole Shark Fin with Shanghai Crab Roe Sauce

大根餅/翡翠餃子/蟹肉の卵白クリーム炒め

Turnip Cake, Jade Dumplings, and Crab Meat with Egg White in Cream Sauce

黒毛和牛と根菜のXO醬炒め

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

エゾ鮑と帆立貝のオイスターソース煮込み

Braised Ezo Abalone and Scallops in Oyster Sauce

有頭海老のチリソース 色々野菜添え

Chili Prawns with Heads On, Served with Assorted Vegetables

堺の味わい担々麺

Sakai-Style Tantan 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.