NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

新春特別コース
New Year Special Course

活イセ海老のお刺身
Live Japanese Spiny Lobster Sashimi

龍鳳新春前菜盛り合わせ
Ryuho's New Year Assorted Appetizers

ふかひれの上海蟹味噌煮込み
Shark Fin Braised with Shanghai Hairy Crab Roe

活鮑と色々野菜のあっさり炒め
Lightly Stir-Fried Live Abalone with Assorted Vegetables

黒毛和牛のステーキ XO醤ソース
Japanese Black Wagyu Beef Steak with XO Sauce

堺の味わい担々麺
Sakai-Style Tantanmen

デザートとお菓子
Dessert and Traditional Japanese Sweets

¥23,000

※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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

嵩山コース
SUZAN

龍鳳新春前菜盛り合わせ
Ryuho's New Year Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮込み
Braised Whole Shark Fin

北京ダック
Peking Duck

エゾ鮑の蒸し物 シーフードソース
Steamed Abalone with Seafood Sauce

黒毛和牛と色々野菜の黒胡椒炒め
Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef and Assorted Vegetables with Black Pepper

有頭海老のチリソースと帆立貝のマヨネーズソース
Prawn with Head in Chili Sauce and Scallops with Mayonnaise Sauce

蒸し鶏と葱の汁そば
Steamed Chicken and Scallion Soup Noodles

デザートとお菓子
Dessert and Traditional Japanese 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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

華山コース
KAZAN

龍鳳新春前菜盛り合わせ
Ryuho's New Year Assorted Appetizers

エゾ鮑とふかひれの蒸しスープ
Steamed Soup with Ezo Abalone and Shark Fin

蟹爪フライと海老の天ぷら
Deep-Fried Crab Claw and Shrimp Tempura

帆立貝と色々野菜の蟹肉あんかけ
Scallops and Assorted Vegetables with Crab Meat Sauce

黒毛和牛のオイスターソース炒め
Stir-Fried Japanese Black Wagyu Beef with Oyster Sauce

海老のお料理紅白仕立て チリソースとマヨネーズソース
Shrimp in Festive Red and White Styles with Chili Sauce and Mayonnaise Sauce

五目炒飯
Fried Rice with Assorted Ingredients

デザート
Dessert

¥11,000

※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.

NEWYEAR SPECIAL COURSE

11:00〜15:30
17:00〜21:30

新春特別コース

泰山コース
TAIZAN

龍鳳新春前菜盛り合わせ
Ryuho's New Year Assorted Appetizers

蟹肉と干し貝柱のふかひれスープ
Shark Fin Soup with Crab Meat and Dried Scallops

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

黒毛和牛の柔らか煮 色々野菜添え
Slow-Braised Japanese Black Wagyu Beef with Assorted Vegetables

大海老のチリソース
King Prawns in Chili Sauce

五目炒飯
Fried Rice with Assorted Ingredients

デザート
Dessert

¥8,500

※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.