

コースメニューのご案内

2021年3月1日～2021年3月31日

【営業時間】

■ご昼食 11:30a.m.～2:30p.m.(2:00p.m.)※土・日・祝のみ(2:30p.m.)
■ご夕食 5:30p.m.～9:00p.m.(8:00p.m.)※土・日・祝のみ 5:00p.m.～
※定休日:毎週水曜日

● 龍翔 RONSHO ￥3,900



※ご昼食のみ

通常¥4,598コースを謝恩価格でご提供

蟹肉入りふかひれスープ
ふかひれ餃子
北京ダック 薄皮包み
鶏手羽の包み揚げ 油淋ソース
季節野菜のあんかけ焼きそば
杏仁豆腐とゴマ団子

● 鳳舞 HOUBU ￥7,623

中華前菜盛り合わせ
ふかひれスープ 醤油風味
揚げ物二種
(蟹と海老すり身の揚げ物・クリームのパリパリ揚げ)
大根の干し貝柱詰め
ウスヒラ鮑と鶏手羽の中国家庭風煮込み
卵白と蟹身のチャーハン
チャイニーズデザート二種

● Best of Best ペアディナー ￥10,000



※お2人さまより

鮮やかな中華前菜五種盛り
北京ダック 薄皮包み
珍味入り 香り高いパイヤのスチームスープ
季節野菜の炒め XO醤風味
ロブスターのチリソース
土鍋麻婆豆腐とご飯
アイスクリームと仙草ゼリーのせ杏仁豆腐

● 萬福 MANPUKU ￥16,335

鮮やかな中華前菜盛り合わせ
ふかひれの煮込み 牛テールスープかけ
大根の干し貝柱詰め 念珠藻添え
国産牛フィレスモールステーキの煎り焼き 豆鼓ソース
車海老のタイソース
海鮮二種と滑らか玉子のせチャーハン
チャイニーズデザートプレート

● 極品 KEPPAN ￥19,360

冷製鮑入り中華前菜盛り合わせ
ふかひれの煮込み 牛テールスープかけ
大根の干し貝柱詰め 海燕の巣ソース
和牛肉の煎り焼き 豆鼓ソース
伊勢海老のタイソース
ふかひれあんかけチャーハン
または ふかひれあんかけスープ麺
チャイニーズデザートプレート



※コース料理はお2人さまより承ります
※メニュー内容は食材の入荷により変更する場合がございます
※食物アレルギーをお持ちのお客さまは事前にお申し付けください
※上記価格は税・サービス料込みでございます
※龍翔及びペアディナーは割引との併用は致しかねます