

コースメニューのご案内

2021年4月1日～5月9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



ご予約は便利なWEBがおすすめです

● 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
蛤入りふかひれスープ
海老と筍の新生姜の甘酢漬け炒め
白身魚とエシャロットの豆鼓煮込み
ライチの肉巻き 鎮江黒酢ソース
海鮮リゾット風チャーハン
チャイニーズデザート二種

● Best of Best ペアディナー ￥10,000



※上記1人さま価格
お2人さまより承ります

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 香り高いパイアのスチームスープ
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
ペキンダック 薄皮包み
スッポンのエンペラなどの
珍味入りふかひれのスチームスープ
イサキの海老すり身寄せ焼き XO醤ソース
和牛肉と季節野菜の蒸籠蒸し
いかなごの佃煮入りチャーハン
チャイニーズデザートプレート

● 極品 KEPPAN ￥19,360

鮮やかな中華前菜盛り合わせ
和牛肉と季節野菜の蒸籠蒸し
スッポンのエンペラなどの
珍味入りふかひれのスチームスープ
なまこと葉にんにくと黄ニラの炒め
姿鮑のオイスターソース煮込み
いかなごの佃煮入りチャーハン
海燕の巣入り杏仁豆腐



※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