



# 龍 翔

ロンショウ  
Ronsho

2026年7月2日(木)～9月18日(金)

ご昼食のみのご提供です  
This menu is available only for lunch.  
お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

兵庫県産食材を使用した夏の中華前菜  
Summer Chinese Appetizers Using Ingredients from Hyogo Prefecture

帆立団子とピュアホワイトコーンのスープ  
Scallop Dumplings and Pure White Corn Soup

点心師特製 夏の肉点心三種  
～神戸ポークと枝豆の焼売・神戸ポークの湯葉巻き・淡路どりの水晶包～  
Three Kinds of Summer Meat Dim Sum  
～Kobe Pork and Edamame Dumpling・Kobe Pork Wrapped in Yuba・Awaji Chicken Dumpling～

鱧の海鮮すり身巻き蒸し グリーンソース  
Steamed Conger Eel and Seafood Paste Rolls with Green Sauce

三田ポークの叉焼入り パイナップルチャーハン  
Pineapple Fried Rice with Sanda Pork Char Siu

チャーニースデザート二種  
Two Chinese Desserts

お1人さま ¥5,500

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee.
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.

# 鳳 舞

ホウブ  
Hobu

お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

## 聚景園 夏の中華前菜

聚景夏拼盆  
Shukeien Summer Chinese Appetizers

ふかひれと冬瓜、ピュアホワイトコーンのスープ

冬瓜白栗米魚翅  
Shark Fin Soup with Winter Melon and Sweet Corn

海鮮マッシュポテトのオブラート包み揚げ

威化紙海鮮薯蓉卷揚  
Seafood Mashed Potatoes Wrapped in Edible Film

鰻のブラックビーンズ炒め

豆鼓鰻魚炒  
Eel Stir-fried with Black Beans

聚景園特製 和牛肉のローストビーフ 黒胡椒ソース

聚景黒胡椒和牛烤  
Shukeien's Special Wagyu Roast Beef with Black Pepper Sauce

オリエンタルパイナップルチャーハン

菠蘿沙茶炒飯  
Oriental Pineapple Fried Rice

夏のチャイニーズデザート二種

夏點品双輝  
Two Summer Chinese Desserts

お1人さま ¥10,000

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.



# 延 寿

エンジュ

Enju

2026年7月2日(木)～9月18日(金)

お2人さまより承ります

The minimum order for this course is 2 persons.

## 兵庫県産食材を使用した夏の中華前菜盛り合わせ

Summer Chinese Appetizer Platter Featuring Ingredients from Hyogo Prefecture

### ふかひれのステーキ 四川風酸味と辛味のスープ

Shark Fin Steak Sichuan-style Sour and Spicy Soup

### ペキンダックと夏野菜のライスペーパー巻き

Peking Duck and Summer Vegetable Rice Paper Rolls

### 鰻と鰩のブラックビーンズ炒め

Stir-fried Conger Eel and Eel with Black Beans

### 淡路牛のオイスターソース炒め 葉野菜包み

Stir-fried Awaji Beef with Oyster Sauce Wrapped in Leafy Greens

### 淡路どりの海南チキンライス 淡路島レモンを使用した三種のソース

Awaji Chicken Hainanese Rice with Three Types of Awaji Island Lemon Sauces

### チャイニーズデザート三種

Three Kinds of Chinese Desserts

お1人さま

¥13,000

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee.
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.

# 萬 福

マンブク  
Manpuku

お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

## 聚景園特製 夏の中華前菜

聚景夏彩碟仔盆  
Shukeien's Special Summer Chinese Appetizers

### ふかひれの塊煮込み 醤油風味

紅焼上湯拼翅  
Shark Fin Soup with Soy Sauce Flavor

### 海鮮の冬瓜巻き クリスタルソース

推奨海鮮冬瓜皮巻  
Seafood Winter Melon Roll with Crystal Sauce

### ロブスターのチリソース

乾焼龍蝦芝士炒  
Lobster with chili sauce

### 和牛バラ肉の柔らか煮揚げ 四川ソース

口水汁和牛腩炸  
Tender Fried Wagyu Beef Short Ribs with Sichuan Sauce

### 天津チャーハン 聚景園スタイル

聚景天津炒飯  
Tianjin Fried Rice Shukeien's Style

### 夏のチャイニーズデザート三種

夏點品參輝  
Three Summer Chinese Desserts

お1人さま ¥18,000

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.

# 極品

ケッパン  
Keppan

お2人さまより承ります  
The minimum order for this course is 2 persons.

## 聚景園特製 夏の彩中華前菜

聚景夏美彩碟仔盆  
Shukeien's Special Summer Colorful Chinese Appetizers

## ペキンダック バンズ包み

日本式割包北京片皮鴨  
Peking Duck Japan Style

## ふかひれ入り 玉葱と冬瓜の壺蒸しスープ

洋葱冬瓜燉塊翅壺湯  
Steamed Soup with Shark Fin, Onions, and Winter Melon

## 干鮑のブラウンソース

蠔油干鮑魚  
Dried Abalone in Brown Sauce

## 淡路島産鱧のXO醬蒸し 海鮮のすり身をのせて

XO淡路海鰻魚膠  
Steamed Conger Eel from Awaji Island, Topped with Minced Seafood.

## 和牛フィレ肉の煎り焼き 二種のソース

～黒胡椒ソース・ピンクペッパーソース～

黒紅双汁和牛柳煎  
Pan-fried Wagyu Beef Fillet with Two Kinds of Sauces  
~Black Pepper Sauce, Pink Pepper Sauce~

## 和牛ローストビーフの担々冷麺

または

## 海老 帆立 イカのスープ麺

和牛烤担々冷麺 或 海鮮松湯麺  
Wagyu Roast Beef Tantan Cold Noodles or Seafood Soup Noodles

## 海燕の巣とメロンのココナッツミルク

燕窩密瓜椰子乳  
Bird's Nest and Melon in Coconut Milk

お1人さま ¥22,000

- ・表記料金には税金・サービス料が含まれております  
Prices listed above include tax and service fee
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください  
Guests with food allergies, please notify restaurant staff. Thank you.
- ・メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます  
The menu may vary due to availability of ingredients.