

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 3月・4月

朱雀コース

冷菜盛り合わせ

十種の食材とふかひれをじっくり蒸し上げたスープ

点心二種(小籠包、いか焼売)

海の幸のお料理二種(サヨリの油淋ソース、海老チリ)

ヒラメのガーリックソース蒸し葛切り添え

黒毛和牛と筍の甘味噌炒め

しらすと小松菜入り炒飯

デザート

¥10,000

※表示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・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※牛肉は国産を使用しております。※写真はイメージです。

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 5月・6月

朱雀コース

冷菜盛り合わせ

十種の食材とふかひれをじっくり蒸し上げたスープ

小籠包/焼き小籠包

海の幸のお料理二種(ソフトシエルクラブタイチリソース、海老レモンソース)

鯖の蒸し物 山菜入りあんかけ

黒毛和牛の包み焼き プラムソース

タラコと高菜の炒飯

デザート

¥10,000

※表示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・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※牛肉は国産を使用しております。※写真はイメージです。

中国料理

龍鳳