

LUNCH & DINNER

11:30-15:00(ラストオーダー 14:00)

17:00~21:00(ラストオーダー20:00)



朱雀コース

ふかひれコース

¥6,500

ふかひれ入り前菜盛り合せ
干し貝柱と蕪入りふかひれスープ
点心二種
マグロの中国風お刺身サラダ仕立て
沙茶醬ソースふかひれのせ
牛肉・春雨・揚げ豆腐の
オイスターソース煮込み ふかひれと共に
ふかひれ入りあんかけ炒飯
蟹肉・岩のり入り卵白ソース
デザート

玄武コース

¥8,000

前菜盛り合せ
蟹肉入りふかひれスープ
マグロと水菜のサラダ仕立て
沙茶醬ドレッシングで
白身魚の蒸し物 岩のりのソースで
牛肉と百合根のピリ辛
オイスターソース炒め
野沢菜と豚ひき肉入り炒飯
または
たらこ入りあんかけ焼きそば
デザート

朱雀コース

¥11,000

冷菜盛り合わせ
イシガキ貝・蕪・ふかひれ入り蒸しスープ
北京ダック
ゴマフグの唐揚げ
海老のお料理二種
(海老のチリソース、宮保ソース)
国産牛フィレ肉の角切りと
さつま芋の甘辛炒め 籠盛り仕立て
菜の花と根菜の蟹肉入り卵白あんかけ
野沢菜と豚ひき肉入り炒飯
または
たらこ入りあんかけ焼きそば
デザート

白虎コース

¥15,000

冷菜盛り合わせ
ふかひれの姿の蝦子ソース煮込み
北京ダック
蟹爪入りフライ
鮑・鬼手長海老の強火炒め
キチジ・野菜・茸の蒸籠蒸し
ピリ辛ソースで
国産牛ロース肉のスマールステーキ
龍鳳スタイル 黒胡椒ソース
野沢菜と豚ひき肉入り炒飯
または
たらこ入りあんかけ焼きそば
デザート

青龍コース

¥18,000

※要予約

◎料理長おまかせコース
冷菜盛り合わせ
ふかひれ料理
北京ダック
海の幸料理①
海の幸料理②
国産牛肉の料理
鮑の料理
麵飯
デザートプレート

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。