

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 9月・10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(上海蟹味噌入り小籠包、焼売)

鯛と帆立貝の蒸し物 柚子胡椒入り湯葉ソース

黒毛和牛のXO醤炒め

上海蟹味噌と豆腐の煮込み

鮭と茸入り炒飯

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。

中国料理

龍鳳

Chinese Restaurant RYUHO

DINNER 11月・12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(松茸小籠包、焼売)

あんこうと海老のトビコ炒め

黒毛和牛の柱侯醬炒め

帆立貝と野菜のクリーム煮 パームオイルかけ

ちりめん山椒と野沢菜の炒飯

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。