

Chinese Restaurant RYUHO

LUNCH 9月・10月

〈季節のランチコース〉

玄武コース

冷菜盛り合わせ

南瓜入りふかひれスープ

北京ダック

海老と上海蟹味噌の炒め

太刀魚のブラックビーンズソース煮

黒毛和牛とサツマイモ細切り炒め

鮭と茸入り炒飯

デザート

¥8,000

※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

LUNCH 11月・12月

〈季節のランチコース〉

玄武コース

冷菜盛り合わせ

蟹肉と百合根入りふかひれスープ

北京ダック

真ふぐの唐揚げ 水菜のガーリック炒め添え

白身魚と豆腐の蒸し物 柚子入り岩海苔ソース

黒毛和牛の沙茶醬炒め

ちりめん山椒と野沢菜の炒飯

デザート

¥8,000

※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。