

Chinese Restaurant RYUHO

アラカルトメニュー 2025年1月1日～3日

(特小盆:1名 / 小盆:2～3名 / 中盆:4～5名)

〈前菜〉

1.三種冷菜盛り合わせ (特小盆) ¥2,000 (小盆) ¥3,200 (中盆) ¥5,200

〈ふかひれ〉

2.ふかひれの姿煮 (1/2枚) ¥10,000 (1枚) ¥18,000

〈スープ〉

3.野菜とたまごスープ (1カップ) ¥1,000 (小盆) ¥1,500 (中盆) ¥2,500

4.鮑と野菜のスープ (1カップ) ¥1,800 (小盆) ¥3,600 (中盆) ¥5,500

5.蟹肉入りふかひれスープ (1カップ) ¥2,800 (小盆) ¥4,800 (中盆) ¥7,600

〈海鮮〉

6.蟹爪のフライ (1本) ¥1,200

7.烏賊の辛味炒め (特小盆) ¥1,700 (小盆) ¥2,800 (中盆) ¥4,500

8.海老のチリソース (特小盆) ¥1,700 (小盆) ¥2,800 (中盆) ¥4,500

9.海老のマヨネーズソース (特小盆) ¥1,700 (小盆) ¥2,800 (中盆) ¥4,500

10.帆立貝と烏賊のあっさり炒め (特小盆) ¥1,800 (小盆) ¥3,000 (中盆) ¥4,800

11.帆立のクリーム煮 (特小盆) ¥2,300 (小盆) ¥3,800 (中盆) ¥6,200

12.鮑のオイスターソース煮 (特小盆) ¥3,600 (小盆) ¥6,000 (中盆) ¥9,600

13.ロブスターの葱生姜炒め (1/2尾) ¥5,000 (1尾) ¥9,000

〈鶏肉・牛肉・あひる〉

14.鶏肉の唐揚げ (特小盆) ¥1,500 (小盆) ¥2,400 (中盆) ¥3,800

15.黒毛和牛の黒胡椒炒め (特小盆) ¥2,600 (小盆) ¥4,200 (中盆) ¥6,800

16.黒毛和牛とピーマンの細切り炒め (特小盆) ¥1,800 (小盆) ¥3,000 (中盆) ¥4,800

17.北京ダック (1枚) ¥1,400 (半羽) ¥7,000 (1羽) ¥14,000

〈豆腐・野菜〉

18.麻婆豆腐 (特小盆) ¥1,500 (小盆) ¥2,400 (中盆) ¥3,800

19.緑黄色野菜の塩炒め (特小盆) ¥1,700 (小盆) ¥2,800 (中盆) ¥4,500

20.酢豚 (特小盆) ¥1,700 (小盆) ¥2,800 (中盆) ¥4,500

21.八宝菜 (1枚) ¥1,800 (小盆) ¥3,000 (中盆) ¥4,800

※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。

Chinese Restaurant RYUHO

アラカルトメニュー 2025年1月1日～3日

(特小盆:1名 / 小盆:2～3名 / 中盆:4～5名)

〈飯類・麺類・おこげ〉

22.蟹肉入り炒飯	¥1,850
23.担々麺	¥1,850
24.葱・焼き豚細切り汁そば	¥1,850
25.五目入り焼きそば	¥1,850
26.海鮮入り焼きそば	¥2,200
27.鮑入りおこげ	¥4,000

〈点心〉

28.焼売	(2個) ¥750
29.海老蒸し餃子	(2個) ¥750
30.春巻き	(2本) ¥800
31.小籠包	(2個) ¥800

〈デザート〉

32.胡麻揚げ団子	(2個) ¥750
33.杏仁豆腐	¥850
34.タピオカ入りココナッツミルク	¥850
35.マンゴープリン	¥1,050

※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。

※牛肉はオーストラリア産を使用しております。