## 新春コース

鯛の刺身入り冷菜

上海蟹味噌入りふかひれの姿煮

北京ダック/海老のカダイフ巻き

ロブスターのとび子炒め

紅ズワイ蟹の甲羅盛り ガーリックソース蒸し

黒毛和牛ステーキ フォワグラと彩り野菜添え

鮑と干し椎茸の蝦子ソース煮

蓮の葉包みおこわ

デザート

¥18,000



# 嵩山コース

鯛の刺身入り冷菜

ふかひれの姿煮

北京ダック/揚げ鳥賊団子

鮑と帆立貝のとび子炒め

有頭大海老の雲丹入り卵白ソースかけ

黒毛和牛のステーキ 彩り野菜添え

蓮の葉包みおこわ

デザート

¥15,000



### 崋山コース

鯛の刺身

上海蟹味噌入りふかひれスープ

北京ダック/まふぐの唐揚げ

海老のお料理紅白仕立て (マヨネーズソース/チリソース)

黒毛和牛の甘辛オイスターソース炒め

帆立貝と鮭のクリーム煮 レッドパームオイルかけ

蟹とレタスの炒飯

デザート

¥11,000



## 泰山コース

鯛の刺身

蟹肉と干し貝柱入りふかひれスープ

海老と帆立貝の強火炒め

点心三種

鮭のチリソース野菜添え

黒毛和牛と野菜の魚香ソース炒め

蟹とレタスの炒飯

デザート

¥8,500



#### Chinese Restaurant RYUHO DINNER 1月1日~3日

## お子様コース 松

コーンスープ

鶏肉の唐揚げ

蟹爪入りフライ

点心二種

海老と野菜のあっさり炒め

黒毛和牛のオイスターソース炒め

蟹肉入り炒飯

デザート

¥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 DINNER 1月1日~3日

## お子様コース 竹

コーンスープ

春巻き

鶏肉の唐揚げ

海老の衣揚げ

点心二種

黒毛和牛のオイスターソース炒め

五目炒飯

デザート

¥3,500

※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。

