

ランチタイム限定
飲茶コース
Dim sum course

3種特製蒸し点心

3種点心
Special Dim sum

選択点心

点心
Dim sum

90分のオーダーバイキング形式のご注文となります。
ご注文の際は別紙にてご用意いたします。

It will be an order buffet format for 90 minutes. A separate sheet will be provided when ordering.

逸品スープ

自選是日湯
Today's recommended soup

季節の野菜炒め

当日素菜料理
Today's recommended vegetable dish

本日のお食事

当日麺飯
Today's recommended Noodle or rice

デザート

季節好点心
Dessert

¥6,000

税サ別 ¥4,878

北京ダックロールバイキング追加+¥1,230 (税サ別 ¥1,000)

コースラストオーダー13:00 Course last order 13:00

※メニューの金額は税込み.サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます※2名様から最大8名様でのご利用となります。

※The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 13% service charge Prices include consumption tax

蒸點心・蒸小菜 Steamed Dim sum
～蒸し点心・蒸し料理～

乾蒸燒壳皇 Steamed pork and prawn dumplings
海老と豚肉入りシュウマイ

筍尖蝦餃 Steamed prawn dumplings
海老入り蒸し餃子

灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings
スープ入りショウロンポウ

蠔油叉燒包 Grilled pork buns
チャーシュー入り蒸しまんじゅう

鼓汁蒸排骨 Steamed spare ribs with Black Bean
スペアリブの黒豆ソース蒸し

蒜茸魷魚仔 Steamed squid with garlic
イカのガーリック蒸し

XO釀倭瓜 Wok-fried eggplant and pork with XO sauce
豚肉入り茄子の挟み揚げ XO醬ソース

煎炸點心 Pan fried /Deep fried Dim sum
～焼き点心・揚げ点心～

鮮蝦炸春卷 Prawn spring rolls
海老入り春巻き

韭黃煎竹卷 Pan fried chives and vegetable in bean card
黄ニラ入り湯葉の煎り焼き

安蝦咸水餃 Deep-fried glutinous dumplings with prawn and vegetables
豚肉・海老入りもち米揚げ餃子

腊味蘿蔔糕 Pan-fried raddish cakes
干し海老と中国ソーセージ入り大根もち

沙律明蝦筒 Deep-fried Shrimp with Lemon Mayonnaise sauce
海老の包み揚げ ～レモンマヨネーズ添え～

是日燒點心 Today's steamed Dim sum
季節の特製点心
内容はスタッフにお尋ねください。

自選湯 soup
～スープ料理～ **お一人様1品のみ**

蟹肉瑤柱灌湯餃 Steamed crab meat dumplings
蟹肉と干し貝柱のスープ餃子

自選是燉湯 Today's steamed soup
本日の蒸しスープ

麵・飯 Noodle・Rice
～つゆそば・炒飯・お粥～ **お一人様1品のみ**

広州精炒飯 Fried rice
海老と叉焼入り 五目炒飯

鮮蝦雲吞麵 Soup noodles with shrimp dumplings
海老入りワンタンのつゆそば

珍珠糯米飯 Lotus leaf wrapped sticky rice
五目入りもち米のチマキ

皮蛋粥 Rice porridge with duck egg
ピータンと豚肉のお粥

甜品 dessert
～デザート～ **お一人様1品のみ**

杏仁凍豆腐 Almond jelly with fresh fruit
杏仁豆腐

香芒凍布甸 Mango pudding
マンゴープリン

椰汁西米露 Coconut milk tapioka topped with seasonal fruit
タピオカのココナッツミルク

北京ダックバイキング追加
1,500円(税サ別1,220円)

120分のオーダーバイキングとなります。ラストオーダーは30分前になります。最大8名様でのご利用になります。
食べ残しが多かった場合には追加料金をいただく場合がございます。またお持ち帰りをご遠慮下さい。

The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 13% service charge Prices include consumption tax

龍宋

Long Song

季節の3種盛り合わせ

春季彩々碟
Special spring amuse

霧島豚・薩摩鶏の盛り合わせ

春潮焼拼盤
Special appetizer

小籠包

灌湯小籠包
Stir fried grouper

海老とハタの切り身炒め ～桜海老ソース仕立て～

油泡海雙鮮
Fried duck soup with wonton and chrysanthemum flower

ハマグリとカブ・新玉葱の 薬膳蒸しスープ

燕青燉蛤仔
Today's recommended vegetable dish with Malaysia sauce

大山鶏と2種唐辛子の甘辛炒め

清宮辣鶏球
Choryumon Special Crispy chicken and
double red chilli peppers

中国野菜と甲イカの炒め ～マレーシアソース～

馬拉中国蔬
Today's recommended vegetable dish with Malaysia sauce

揚げ白魚と海老ワンタンのつゆそば

銀魚雲吞麵
Today's recommended vegetable dish with Malaysia sauce

タピオカ入りマンゴーと 水晶ブントンの冷製デザート

楊枝凍金露
Almond jelly

香港小菓子

香港美點心
Baked sweets

¥10,000

税サ別¥8,130

龍元

Long Yuan

季節の3種盛り合わせ

春季彩々碟
Special spring amuse

霧島豚・近江鴨の盛り合わせ

海湾焼拼盤
Special appetizer

小籠包

灌湯小籠包
Stir fried grouper

ハマグリの黒ニンニクと発酵大豆の蒸し物と ハタの湯引き

石班蒸地蛤
Steamed love grouper with special soy sauce

コニッシュジャックとキヌガサ茸 ツバメの菜・蟹肉入り上湯スープ

上湯竹筴翅
Steamed soup with seasonal Shell fish

大山鶏のクリスピー揚げ～青のりの揚げ物添え～

跳龍門脆鶏
Special Crispy chicken

豚肩スペアリブの柔らか煮込み ～お好みのソースで～

ニンニク・バーベキューソース・梅肉入り黒豆ソース
赤米入り黒酢ソース
garlic・barbecue sauce・black bean sauce with plum meat・black
vinegar sauce with red rice

巧製焼排骨

Spare ribs and today's vegetable dish

カニと長寿麺の煮込み ～ソフトシェルクラブ添え～

蟹膏伊府麵
Stewed longevity noodle with crab meat

特製なめらかマンゴープリン

香芒凍布甸
Mango pudding

中国小菓子

羊城美點心
Baked sweets

¥16,000

税サ別¥13,008

コースラストオーダー20:00 Course lastorder 20:00

2名様からのご注文になります。

メニュー金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 13% service charge Prices include consumption tax

龍 隋

Long Sui

季節の3種盛り合わせ

春季彩好小菜
Amuse

霧島豚・薩摩鶏盛り合わせ

海波焼拼盤
Special grilled appetizer

香港式 ミルクの揚げ物～青海苔風味～

脆皮炸鮮奶
Stir fried live abalone

コニッシュジャックとキヌガサ茸・ツバメの巣・蟹肉入り上湯スープ

官燕竹笙翅
Bird's nest miso soup

活蝦夷アワビの強火炒め

強火炒鮑魚
Peking duck

北京ダック～春野菜入り春餅仕立て～

春時蔬排骨
Spare ribs and today's vegetable dish

豚肩スペアリブの柔らか煮込み～お好みのソースで～

ニンニク・バーベキューソース・梅肉入り黒豆ソース・赤米入り黒酢ソース
garlic・barbecue sauce・black bean sauce with plum meat・black vinegar sauce with red rice

巧製焼排骨
Spare ribs and today's vegetable dish

カニと長寿麺の煮込み～ソフトシェルクラブ添え～

蟹膏伊府麵
Almond jelly

特製なめらかマンゴープリン

香芒凍布甸
Almond jelly

香港小菓子

美點心雙輝
Baked sweets

¥15,000

税サ別 ¥12,195

ランチタイム限定 ※2名様からのご注文になります。
コースラストオーダー 14:00 Course last order 14:00

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。
仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is subject to change without notice by stocking situation Prices include consumption tax and are subject to a 13% service charge Prices include consumption tax