

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

龍明

Long Ming

季節の3種盛り合わせ

春季彩々碟
Amuse

霧島豚・薩摩鶏盛り合わせ

海港焼拼盤
Our Special Assorted Small Appetizers per person

ツバメの菓の逸品～紅花と鶏白湯仕立て～

黄爛燕紅華
Steamed soup with seasonal Shell fish

伊勢海老のXO醬炒め～青のり上湯ソース～

碧海紫龍蝦
Special steamed ham soup with parboil lobster

薬膳入りスッポンの滋養強壮スープ

又は
当帰と法螺貝の蒸しスープ

准杞燉水魚 or 法螺貝湯
Choice steamed soup ~soft shell turtle OR conch shell~

近江鴨～春野菜入り春餅仕立て～

近江鴨春餅
Choice steamed soup ~soft shell turtle OR conch shell~

蝦夷アワビ・魚の浮袋 北海道産ナマコの煮込み

上湯海中寶
Stewed abalone, sea urchin and prawn egg with oyster sauce

和牛サーロイン煎り焼き ～黒ニンニクと発酵大豆仕立て～

黒鼓和牛篠
Pan fried sliced Japanese beef tenderloin with special mushroom sauce

カニと長寿麵の煮込み ～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

香忙凍布甸
Mango pudding

香港小菓子

口福美點心
Baked sweets

¥24,000

税サ別 ¥19,512

龍清

Long Qing

季節の3種盛り合わせ

春季彩々碟
Amuse

霧島豚・薩摩鶏盛り合わせ

海港焼拼盤
Our Special Assorted Small Appetizers per person

ツバメの菓の逸品 ～蟹肉・蟹卵仕立て～

蟹皇官燕羹
Special steamed ham soup with parboil lobster

伊勢海老の湯引き 伊勢海老香る特製金華ハムスープ添え

金華灼龍蝦
Special steamed ham soup with parboil lobster

山海珍味の壺蒸しスープ

山珍佛跳牆
Steamed Special Chinese soup

近江鴨の釜土焼き ～フォアドカナル添え～

明爐近江鴨
Wrapped OMI duck and duck liver

干し鮑のオイスターソース煮込み

蠔皇乾鮑魚
Stewed dried abalone with oyster sauce

黒毛和牛ヒレ肉の煎り焼き カンボットベッパーソース

黒椒和牛肉
Pan fried Japanese beef fillet meat with special mushroom sauce

カニと長寿麵の煮込み ～ソフトシェルクラブ添え～

蟹膏伊府麵
Stewed longevity noodle with crab meat

タピオカ入りマンゴーと 水晶プントンの冷製デザート

楊枝凍金露
Almond jelly

中国小菓子

美點喜雙輝
Baked sweets

¥36,000

税サ別 ¥29,268

コースラストオーダーは20:00 Course last order 20:00

2名様からのご注文になります。

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