

# ディナーコース

dinner course

## 青龍

Long Tang

16,000円

### 季節の前菜盛り合わせ

Appetizer

蟹肉・蟹卵とコニッシュジャックの炒め  
～中華クレープ包み～

Stir fried crab meat and egg with fish fin

ツバメの巣・飾り大根・干し貝柱の蒸しスープ

Scallop and chicken's steamed soup with bird's nest

ミルクの天ぷら ～青海苔風味～

Deep fried seaweed with milk

活オマール海老の姿蒸し ～発酵唐辛子仕立て～

Steamed lobster with spicy sauce

骨付きラム肉の煎り焼き  
甘鯛の松笠仕立て ～黒酢ソース～

Pan fried lamb with black vinegar sauce

桜海老の煮込み麺 ～海老ワンタン添え～

Cheely shrimp and dumpling's soup noodle

マンゴープリン&季節のデザート

Dessert

## 龍唐

Long Tang

24,000円

### 季節の特撰前菜盛り合わせ

Appetizer

干し鮑と魚浮袋の金華スープ煮込み  
～燕の巣添え～

Stir fried shrimp and scallop japanese citrus style

ツブ貝と烏骨鶏の薬膳蒸しスープ

Steamed soup with korean ginseng, shellfish and chicken

蟹肉と蟹内子・コニッシュジャックの  
中華クレープ仕立てと甘鯛の松笠仕立て

Stewed fish and vermicelli with barbecue sauce

活伊勢海老のガーリック蒸し

Stewed fish and vermicelli with barbecue sauce

黒毛和牛サーロイン煎り焼き  
～黒味噌バーベキューソース～

Today's recommended Noodle or rice

桜海老とハタの蒸しご飯

Dessert

マンゴープリン&季節のデザート

Dessert

※2名様からのご注文になります。

※ラストオーダー20:00

※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 included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions