

龍元

Long Yuan

季節の3種盛り合わせ

春季彩小菜
Appetizer

霧島豚・近江鴨の盛り合わせ

龍元焼拼盤
Special grilled appetizer

小籠包

灌湯小籠包
Steamed shanghai dumpling

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 clam with black garlic and steamed grouper

コニッシュジャックとキノガサ茸・ツバメの巣・蟹肉入り上湯スープ

上湯竹筴翅
Steamed soup with bamboo fungus, bird's nest and crab meat

大山鶏のクリスピー揚げ ～青のりの揚げ物添え～

跳龍門脆鷄
Special Crispy chicken with fried sea weed

豚肩スペアリブの柔らか煮込み

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
Sweets

¥16,000

税サ別 ¥13,008

ディナー限定 ※2名様からのご注文になります。
コースラストオーダー 20:00 Course last order 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.

龍明

Long Ming

季節の3種盛り合わせ

春季彩小菜
Appetizer

霧島豚・薩摩鶏盛り合わせ

龍明焼拼盤
Special grilled appetizer

ツバメの巢の逸品 ～紅花と鶏白湯仕立て～

黄燜燕紅華
Special bird's nest dish

伊勢海老のXO醬炒め ～青のり上湯ソース～

碧海紫龍蝦
Stir fried lobster with XO sauce and sea weed sauce

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
Pancake roll duck meat and spring vegetable

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 air bladder

和牛サーロイン煎り焼き ～黒ニンニクと発酵大豆仕立て～

黒豉和牛篠
Pan fried sliced Japanese beef tenderloin with special black garlic 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

香芒凍布甸
Mango pudding

香港小菓子

口福美點心
Sweets

¥24,000

税サ別 ¥19,512

ディナー限定 ※2名様からのご注文になります。
コースラストオーダー 20:00 Course last order 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