

龍元

Long Yuan

旬の食材を取り入れた冷菜

夏季彩涼碟
Special summer appetizer

焼き物入り盛り合わせ

港式焼拼盤
Special grilled appetizer

特製小籠包

灌湯小籠包
Steamed shanghai dumpling

夏瓜とコニッシュジャックの上湯スープ～珊瑚仕立て～

珊瑚冬裡翅
Steamed soup with summer melon and fish fin

オマール海老の蒸し煮～XO醬とチーズ仕立て～

菠士頓龍蝦
Stewed lobster with XO sauce and cheese

北京ダックロール～海老とマンゴーの春巻き添え～

北京烤鎮鴨
Peking duck with shrimp and mango spring roll

本日の特製スペアリブ料理

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

海老みそ醬と長寿麺の煮込み～脱皮海老の揚げ物～

蝦膏伊府麵
Stewed longevity noodle with shrimp sauce and deep fried shrimp

杏仁豆腐

杏仁凍豆腐
Almond jelly

2種小菓子

口福雙輝耀
Baked sweets

¥16,000

税サ別 ¥13,008

龍明

Long Yuan

旬の食材を取り入れた冷菜

夏季彩涼碟
Special summer appetizer

焼き物入り盛り合わせ

港式焼拼盤
Special grilled appetizer

ウニとツバメの巣のミルク炒め

海胆燕鮮奶
Deep fried sea urchin and bird's nest with milk

ロブスターのチリトマトソース

辣爆炮龍蝦
Stir fried lobster with chilli tomato

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~

北京ダックロール～海老とマンゴーの春巻き添え～

北京烤鎮鴨
Peking duck with shrimp and mango's spring roll

乾物3種と蝦夷アワビの上湯ソース

上湯海中宝
3kinds of dried seafood and HOKKAIDO abalone sauce

黒毛和牛の鎮江黒酢ソース

鎮江牛柳條
Stir fried black japanese beef with black vinegar

長寿麺のつゆそば～蟹肉と蟹内子仕立て～

鴻図伊府麵
Soup longevity noodle with crab and crab egg

マンゴーとグレープフルーツの冷製

楊子甜金露
Mango dessert

2種小菓子

口福雙輝耀
Baked sweets

¥24,000

税サ別 ¥19,512

【ディナー限定】

コースラストオーダー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.