

龍唐
Long Tang

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

港式燒拼盤
Special grilled appetizer

本日の2種鮮魚料理

是日雙味魚
Stir-fried 2kinds of today's fish dish

夏瓜・コニッシュジャックの上湯スープ

上湯冬裡翅
Steamed soup with winter melon and fish fin

跳龍門のクリスピーチキン
クレープ巻き～揚げ物添え～

跳龍門脆鷄
Special crispy chicken with deep fried food

本日の特製スペアリブ料理

巧製燒排骨
Spare ribs and today's vegetable dish

中国野菜の炒め

清炒中國蔬
Stir fried chinese vegetable

蟹肉・蟹内子入り香港麵の煮込み

蟹皇撈生麵
Stewed noodle with crab and crab egg

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

港式美點心
Baked sweets

¥10,000

税サ別 ¥8,130

龍隋
Long Sui

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

港式燒拼盤
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～

波士頓龍蝦
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

巧製燒排骨
Spare ribs and today's vegetable dish

海老みそ醬と長寿麵の煮込み
～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

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 ー14:00 Course lastorder 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 included 13% sunvice charge Contents of the menu may be changed with purchasing cond itions