

Lunch Menu

龍鳳ランチ

龍鳳名物 ねぎそば
小海老の唐揚げサラダ
叉焼と玉子の炒め



1名様 ¥1,700

龍鳳ランチ

龍鳳名物 黒酢のすぶた
小海老の唐揚げサラダ
白飯
本日のスープ



1名様 ¥1,700

ふかひれランチ

ふかひれあんかけご飯
小海老の唐揚げサラダ
すぶた
本日のスープ
お漬物
杏仁豆腐



1名様 ¥1,800

プラス¥200で白飯をチャーハンにグレードアップ
いたします。

ふかひれランチ

ふかひれあんかけそば
小海老の唐揚げサラダ
すぶた
白飯
お漬物
杏仁豆腐



1名様 ¥1,900

プラス¥200で白飯をチャーハンにグレードアップ
いたします。

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。

Lunch Menu

グルメランチ 華

龍鳳特製すぶた
小海老のチリソース煮
サラダ
スープ
モンゴイカ入りあんかけ焼きそば
五目チャーハン
お漬物
本日のデザート



写真はイメージです。

1名様 ¥2,500

茉莉花~ジャスミン~

冷菜五種飾り盛り
虎鮫コラーゲンの薬膳スープ
モンゴイカのオリーブソース炒め
若鶏の揚げ物・レモンソースがけ
牛アキレス腱と胡瓜の和え物・ピリから山椒風味
大海老の特製チリソース・アーモンド風味
黒米おこげ・夏草花、ホタテ、冬瓜あんかけ
デザート盛り合わせ



写真はイメージです。

1名様 ¥3,000

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。

Dinner Menu

海鮮コース 琥珀～こはく～

冷菜五種盛り合わせ
五目入りふかひれスープ
小海老の塩味炒め
ホタテと白魚の香り醤油がけ
戻しスルメイカの四川風煮込み
アラカブの姿揚げ・甘酢ソース
桜海老と蟹肉のチャーハン
本日のデザート



写真はイメージです。

1名様 ¥5,000

国際料理芸術巨匠 中矢隆治 四季餐牌～料理長おすすめコースメニュー～
煌～きらめき～

冷菜五種飾り盛り
ふかひれ姿煮入り冬瓜と蟹肉スープ
若鶏の揚げ物・中華クレープ包み
平貝と夏草花の炒め
牛バラ肉と牛アキレス腱の柔らか煮
大海老の特製チリソース アーモンド風味
冷やし担担麺
デザート盛り合わせ



写真はイメージです。

1名様 ¥6,000

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。

Dinner Menu

ふかひれコース 君子蘭〜くんしらん〜

冷菜五種盛り合わせ
ふかひれ姿煮と青野菜の芙蓉仕立て
干し粒貝のオイスターソース炒め
海老すり身のトースト揚げと野菜の揚げ物
虎餃コラーゲン入りチリソース添え
龍鳳特製黒酢のすぶた
ふかひれ入り一口そば
叉焼チャーハン青紫蘇風味
本日のデザート盛り合わせ



写真はイメージです。

1名様 ¥7,000

月花美人(げっかびじん)

冷菜五種飾り盛り
ふかひれ姿煮 ツバメの巣添え
北京ダックと湯葉の重ね揚げ・中華クレープ包み
ロブスターのXO 醬炒め
牛肉とグリーンアスパラガスの玉子包み
黒酢あんかけ
龍鳳水餃子
上海蟹味噌風味の海鮮チャーハン
本日のデザート盛り合わせ



写真はイメージです。

1名様 ¥10,000

料理長特選コース「龍皇」 予約制

< 予約制 >
お客様のご要望、お席内容をお伺いし、
アジア太平洋地域エスコフィエ協会
国際料理芸術巨匠 料理長 中矢隆治が
洋の東西を融合し洗練された中国料理の数々を
お届けいたします。



写真はイメージです。

1名様 ¥13,860〜

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料が含まれております。