




昼食

龍鳳ランチ (平日限定)

冷菜盛り合わせ / 本日のスープ

メイン料理 (いずれか 2 品をお選びください)

月曜日	A. 牛肉とピーマンの細切り炒め B. 芝海老とアスパラの炒め C. ふわふわ 蟹玉 D. イカ・ホタテの香り醤油 E. 若鶏の唐揚げ	
火曜日	A. スプタ B. 芝海老とカシューナッツの唐辛子炒め C. 八宝菜 D. 野菜の干し貝柱あんかけ E. 蒸し鶏の冷菜	
水曜日	A. 豚肉ともやしの細切り炒め B. 芝海老とホタテの炒め C. 茄子の四川風煮込み D. 牛肉の味噌炒め E. 芝海老のオーロラソース	
木曜日	A. 牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め B. 芝海老のチリソース C. 四川風 マーボー豆腐 D. 豚肉とニンニクの茎の細切り炒め E. ニラと卵の炒め物	
金曜日	A. 豚バラ肉とキャベツの味噌炒め B. 芝海老の甘酢ソース C. 季節野菜の塩味炒め D. ホタテ貝のチリソース煮 E. 春巻 2ヶ	

白飯 / ザーサイ / 本日のデザート

1 名様 ¥1,733

ふかひれランチ (平日限定)



ふかひれ汁そば

or

ふかひれあんかけ炒飯

点心二種・本日のデザート



1 名様 ¥1,500

料理長グルメ麺セット 5月7日~5月31日 (平日限定)

1 日 20 食限定!!

~ 、a~cより1品ずつお選びください。

- ・四川風 汁なし坦々麺
- ・桜海老と芝海老入り汁そば
- ・豚肉ともやしのあんかけ焼きそば



- a . 本日の蒸し点心
- b . 五目炒飯 X O 醬風味
- c . 杏仁豆腐



《ご希望の方》

白飯・ザーサイをご用意いたしております。

セット ¥1,300

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。
写真はイメージです。

昼食

ジャスミン 5月1日～5月31日

五種冷菜盛り合わせ

ふかひれスープ 五目入り

芝海老のオーロラソース

松笠イカの湯引き 香り醤油

牛肉とピーマンの細切り炒め

蟹肉とレタス入り炒飯

本日のデザート

女性4名以上のご利用で1名無料になります。

1名様 ¥2,310

海鮮ランチ 5月7日～6月29日(平日限定)

海鮮四種冷菜盛合わせ

ふかひれスープ 翡翠仕立て

イカ焼売

ホタテ貝柱とアスパラの塩味炒め

芝海老のチリソース

海鮮あんかけ炒飯

本日のデザート

1名様 ¥2,310

九龍 ~ガウロン~ 3月1日～5月31日

五種前菜盛り合わせ

ふかひれスープ 蟹肉入り

海老餃子 もち米団子 焼売

ホタテ貝柱とイカとブロッコリーの塩味炒め

芝海老とカシューナッツの甘辛炒め

五目チャーハン

本日のデザート

1名様 ¥4,043

香港 ~ホンコン~ 3月1日～5月31日

彩り前菜盛り合わせ

ミニふかひれの姿煮 蟹肉入り

北京ダック

車海老とホタテ貝柱の塩味炒め

豚フィレ肉の酢豚

海鮮あんかけチャーハン

杏仁豆腐 季節のフルーツ入り

1名様 ¥5,775

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。
写真はイメージです。

夕食

お気軽コース ~家常菜譜~

四川風 前菜盛り合わせ
ふかひれスープ 湯葉入り
芝海老と季節野菜の塩味炒め
豚バラ肉の湯引き 特製ソース掛け
蟹肉入り レタスチャーハン
本日のデザート

【ご宿泊者限定特典】

生ビール または 紹興酒 1合をサービスいたします。
他の割引特典との併用はいたしかねます。
来店時にルームカードをご提示ください。

1名様 ¥3,235



水晶 ~すいしょう~ 3月1日~5月31日

春季五種前菜盛り合わせ
四川風 ふかひれスープ
車海老のサクサク揚げ 青海苔風味
春野菜の蟹肉とイクラあんかけ
ハタの蒸し物 XO醬風味
イカとホタテ貝柱のレモンソース
牛挽肉とレタス入りチャーハン
杏仁豆腐 イチゴ入り

1名様 ¥6,930



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。
写真はイメージです。

夕食

薬膳コース

十全補酒（食前酒）

薬膳前菜盛り合わせ

ミニふかひれの姿煮 髪菜添え

車海老と白キクラゲの腐乳炒め

豆腐と白身魚の蒸し物 蟹肉とクコの実あんかけ

陳皮入りスプタ 赤酢風味

蒸し鶏と朝鮮人参入りスープチャーハン

本日のお茶

龍眼入り杏仁豆腐

ランチの時間もご利用いただけます。

1名様 ¥8,085



珊瑚 ~さんご~ 3月1日~5月31日

春季六種前菜盛り合わせ

ふかひれスープ キヌガサ茸と蟹肉入り

北京ダック

車海老と筍の海老の子炒め

真鯛とホタテ貝柱とイカの湯引き 香り醤油

豚フィレ肉の酢豚

海鮮あんかけチャーハン イクラ添え

杏仁豆腐 季節のフルーツ入り

1名様 ¥9,240



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。
写真はイメージです。

夕食

海鮮コース 3月1日~5月31日

サーモンとホタテ貝柱のサラダ
フカヒレノ姿煮
車海老のライスペーパー巻きフライ
ホタテ貝柱と季節野菜の塩味炒め
鮑とナマコのオイスターソース煮
ハタの唐揚げ シンガポールチリソース
蟹肉とザーサイ入りチャーハン
イチゴプリン ココナッツミルクかけ

1名様 ¥11,550



翡翠 ~ひすい~ 3月1日~5月31日

彩り前菜盛り合わせ
ふかひれの姿煮 蟹卵ソース
北京ダック
鮑と真鯛と中国ハムの挟み蒸し クリスタルソース
伊勢海老とマコモ茸の塩味炒め
牛サーロインステーキ ピリ辛豆豉味
蟹肉入りふかひれあんかけチャーハン
イチゴプリン 季節のフルーツ添え

1名様 ¥15,015



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。
写真はイメージです。

夕食

料理長菜譜 3月1日～5月31日

特製彩り前菜盛り合わせ

ふかひれの姿 土鍋煮

北京ダックと海鮮レタス包み

伊勢海老と季節野菜の塩味炒め

鮑まるごとオイスターソース煮

牛サーロインとフォワグラのステーキ 山椒風味ソース

タラバ蟹・ウニ・イクラのふかひれあんかけチャーハン

中国風蒸しカステラ

イチゴプリン 季節のフルーツ添え

季節により内容を一部変更させていただく場合がございます。

1名様 ¥17,325



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。
写真はイメージです。

アラカルト

前 菜		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
龍鳳冷菜盛り合わせ		¥ 6,353	¥ 9,471
三種冷菜盛り合わせ		¥ 4,043	¥ 6,006
くらげの冷菜		¥ 3,696	¥ 5,544
蒸し鶏の辛子胡麻ソース		¥ 2,657	¥ 3,927
自家製釜焼チャーシュー		¥ 2,888	¥ 4,274
他			
つばめの巣・ふかひれ		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
つばめの巣スープ蟹肉入り		¥ 5,775	¥ 8,663
ふかひれの姿煮		一枚	¥ 8,085
ふかひれのスープ蟹卵入り		¥ 2,888	¥ 4,274
ふかひれのスープ鮑入り		¥ 5,198	¥ 7,739
他			
あわび・なまこ		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
大鮑のオイスターソース煮		1 個	¥ 10,395
あわびのクリーム煮込み		¥ 4,043	¥ 6,006
なまこの四川風煮込み		¥ 2,657	¥ 3,927
他			

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。
写真はイメージです。

アラカルト

海 鮮		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
帆立貝柱と野菜の炒め		¥ 3,234	¥ 4,851
帆立貝柱とカシューナッツの唐辛子炒め		¥ 3,234	¥ 4,851
いかの湯引き 香り醤油		¥ 2,772	¥ 4,158
白身魚の唐揚げ 甘酢あんかけ 他		¥ 2,772	¥ 4,158
海 老・蟹		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
伊勢海老の炒め煮 豆鼓風味		1尾	¥ 9,818
車海老のチリソース煮		¥ 4,043	¥ 6,006
芝海老のチリソース煮		¥ 3,003	¥ 4,505
蟹爪の揚げ物 他		1本	¥ 982
あひる・鶏 肉		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
北京ダック		1枚	¥ 982
若鶏の唐揚げ		¥ 2,310	¥ 3,465
若鶏の唐揚げ レモンソースかけ 他		¥ 2,772	¥ 4,158

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。
写真はイメージです。

アラカルト

牛肉		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
牛肉のオイスターソース炒め		¥ 3,234	¥ 4,851
牛肉とピーマンの細切り炒め		¥ 3,234	¥ 4,851
牛肉の味噌炒め クレープ包み		¥ 3,234	¥ 4,851
他			
豚肉		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
酢豚		¥ 2,657	¥ 3,927
豚バラ肉とキャベツの味噌炒め		¥ 2,657	¥ 3,927
八宝菜		¥ 2,657	¥ 3,927
他			
野菜		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
野菜のクリーム煮 (ブロッコリー・白菜・チンゲン菜よりお選びいただけます)		¥ 2,079	¥ 3,119
彩り野菜の炒め		¥ 2,079	¥ 3,119
他			
豆腐		小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
マーボー豆腐		¥ 2,195	¥ 3,234
他			

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。
写真はイメージです。

アラカルト

スープ	小 盆(2~3名様用)	中盆(5~6名様用)
四川風辛味スープ	¥2,310	¥3,465
五目スープ	¥2,079	¥3,119
コーンスープ	¥1,733	¥2,541
		
他		
御 飯	1名様用	
龍鳳海鮮あんかけごはん		¥1,733
蟹肉・レタス入りチャーハン		¥1,502
五目チャーハン		¥1,271
		
海鮮あんかけチャーハン		¥1,733
		
他		
そ ば	1名様用	
龍鳳海鮮汁そば		¥1,733
		
葱・チャーシュー入り汁そば		¥1,386
四川風辛味汁そば		¥1,386
		
五目汁そば		¥1,386
		
五目焼きそば		¥1,386
		
五目焼きビーフン		¥1,271
上海風焼きそば		¥1,386
他		

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。
写真はイメージです。

アラカルト

点 心	
ふかひれ入り蒸しギョーザ	4 個 ￥1,040
海老蒸しギョウザ	4 個 ￥809
はるまき	3 本 ￥809
小龍包	4 個 ￥924
他	
デザート	
フルーツ入り杏仁豆腐	￥924
タピオカ入りココナッツミルク	￥693
各種シャーベット	￥578
各種アイスクリーム	￥578
胡麻団子の揚げ物	3 個 ￥693
他	

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。
写真はイメージです。