



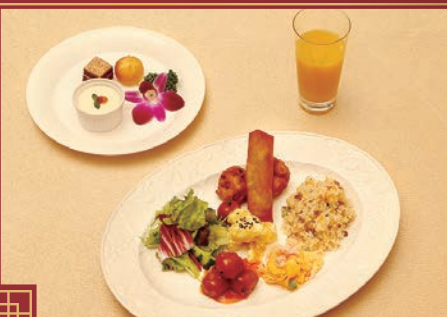
※お写真はイメージです。季節により内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。



本日のコース 4,000円 (税込 4,400円)

◆ 前菜 ◆ スープ ◆ 季節の料理 4品 ◆ ご飯もの ◆ デザート

メインの料理
内容は季節によって変更致します。
詳しくはお問い合わせ下さいませ。



お子様ランチ 1,400円 (税込 1,540円)

- | | | |
|--------------|--------------------|------------|
| ◆ 海老のマヨネーズ和え | 1ドリンク付 (下からお選び下さい) | |
| ◆ 唐揚げ | ◆ 炒飯 | ◆ オレンジジュース |
| ◆ 春巻き | ◆ デザート2種 | ◆ アップルジュース |
| ◆ 肉団子 | | ◆ ブドウジュース |
| ◆ オムレツ | | ◆ マンゴージュース |

※内容・お写真はあくまでも一例でございます。※アレルギー等のご予約の際にお申し付け下さい。

特別 コース料理

記念日やお祝いにぴったりの
中国料理のコースメニューです。

季節の食材等を使った
コース料理をご準備致します。

要予約

朱雀コース 10,000円 (税込 11,000円)

- ◆ 特製冷菜の盛り合せ
- ◆ 北京ダック ～カッティングサービスにて～
- ◆ 地鶏入り乾物の薬膳スープ
- ◆ 宮崎県産黒毛和牛の料理 ～季節野菜添え～
- ◆ フカヒレの姿煮込み
- ◆ ご飯もの 又は 龍王名物担々麺
- ◆ 本日の海鮮料理
- ◆ 本日のデザート
- ◆ 中国茶 又は コーヒー

青龍コース 8,000円 (税込 8,800円)

- ◆ 前菜五種盛り合せ
- ◆ 季節野菜の海老味噌風味炒め 又は 塩卵炒め
- ◆ 蟹肉と衣笠茸・碎けフカヒレ入り極上スープ
- ◆ 五目チャーハン 又は 龍王名物担々麺
- ◆ 本日の海鮮料理
- ◆ 本日のデザート
- ◆ 宮崎県産黒毛和牛の料理
- ◆ 中国茶 又は コーヒー

白虎コース 6,000円 (税込 6,600円)

- ◆ 前菜五種盛り合せ
- ◆ 中国黒酢の酢豚
- ◆ なめこ入りフカヒレのとろみスープ
- ◆ 五目チャーハン 又は 葱入りスープそば
- ◆ 海鮮三種のあっさりすまし炒め
- ◆ 本日のデザート
- ◆ 渡り蟹の四川チリソース煮 又は 芙蓉卵白仕立て

※お写真はイメージです。季節により内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。



五目野菜と春雨のスープ



クラゲの和え物冷菜



四川式 酸味と辛味のスープ



本日のお刺身サラダ



フカヒレの姿煮込



若鶏の葱ソースかけ

涼菜

三色拼盤	本日の前菜3種	2,000円	(税込 2,200円)
拌海蜇皮	クラゲの和え物冷菜	1,700円	(税込 1,870円)
棒々鶏條	若鶏の辛味胡麻ソースかけ	1,450円	(税込 1,595円)
葱香白切鶏	若鶏の葱ソースかけ	1,450円	(税込 1,595円)
沙拉蔬菜	本日のサラダ	1名様 500円	(税込 550円)
沙拉刺身	本日のお刺身サラダ	1名様 750円	(税込 825円)

上湯

蟹肉魚翅湯	蟹肉入りフカヒレスープ	1名様 1,250円	(税込 1,375円)
酸辣湯	四川式酸味と辛味のスープ	3~4名様 1,200円	(税込 1,320円)
蟹粉粟米湯	蟹肉入りコーンスープ	3~4名様 850円	(税込 935円)
青菜蛋花湯	青菜入り卵スープ	3~4名様 850円	(税込 935円)
時蔬粉絲湯	五目野菜と春雨のスープ	3~4名様 1,000円	(税込 1,100円)

魚翅

紅焼大魚翅	フカヒレの姿煮込 ~醤油煮込~	9,000円	(税込 9,900円)
蟹黄大魚翅	フカヒレの姿煮込 ~蟹味噌煮込~	9,000円	(税込 9,900円)

※アレルギーのお客様は予めスタッフにお申し付け下さい。※お料理は全て2~3名盛でございます。

青菜のガーリック風味炒め



揚げ魚の五目入り甘酢あんかけ



山椒香る四川マーボー豆腐



むき海老のチリソース煮



あわびのクリーム煮込み



鮑魚

奶油鮑魚	あわびのクリーム煮込み	6,000円 (税込 6,600円)
紅焼鮑魚	あわびの醤油煮込み	6,000円 (税込 6,600円)
滑炒鮑魚	あわびのすまし炒め	6,000円 (税込 6,600円)

海鮮

酥炸蝦仁	海老のサクサク衣揚げ	2,000円 (税込 2,200円)
乾焼蝦仁	むき海老のチリソース煮	2,200円 (税込 2,420円)
沙拉醬蝦仁	むき海老のマヨネーズソース	2,200円 (税込 2,420円)
五彩炒魷魚	五色野菜とイカのすまし炒め	1,500円 (税込 1,650円)
糖醋魚條	揚げ魚の五目入り甘酢あんかけ	1,800円 (税込 1,980円)

蔬菜・豆腐

蒜香炒青菜	青菜のガーリック風味炒め	1,650円 (税込 1,815円)
韮菜炒豆芽	ニラともやしの炒め	1,200円 (税込 1,320円)
酥炸蔬菜	季節野菜の中国式てんぷら	1,650円 (税込 1,815円)
地三鮮	茄子・ジャガイモ・ピーマンの炒め	1,200円 (税込 1,320円)
麻婆豆腐	山椒香る四川マーボー豆腐	1,600円 (税込 1,760円)

和牛の煮込み～鉄板スタイル～

和牛の甘味噌炒め～レタス添え～

鶏とカシューナッツの炒め

豚肉入り八宝菜

鶏肉の四川唐辛子炒め

中国黒酢の酢豚

鴨

北京片皮鴨

北京ダック

半羽 6,000円 (税込 6,600円)

1羽 10,000円 (税込 11,000円)

牛肉

蚝油牛肉片

和牛のオイスターソース炒め

2,000円 (税込 2,200円)

青椒牛肉絲

細切り和牛とピーマンの炒め

2,200円 (税込 2,420円)

水煮牛肉

和牛薄切り激辛山椒オイルかけ

2,300円 (税込 2,530円)

鉄板紅焼牛肉

和牛の煮込み～鉄板スタイル～

2,500円 (税込 2,750円)

金醬牛肉

和牛の甘味噌炒め～レタス添え～

2,200円 (税込 2,420円)

豚肉

回鍋肉片

ゆで豚肉の辛味噌炒め

1,800円 (税込 1,980円)

魚香肉絲

細切り豚肉の四川辛味噌炒め

1,900円 (税込 2,090円)

甜醬八宝菜

豚肉入り八宝菜

1,800円 (税込 1,980円)

古老猪肉

中国黒酢の酢豚

1,900円 (税込 2,090円)

鶏肉

軟炸子鶏

鶏の唐揚げ

1,350円 (税込 1,485円)

宮保鶏丁

鶏肉の四川唐辛子炒め

1,500円 (税込 1,650円)

腰果鶏丁

鶏とカシューナッツの炒め

1,400円 (税込 1,540円)

※お写真はイメージです。季節により内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。

海老入り汁そば



担々麺～豚肉とニンニクの茎炒め～



龍王式オリジナル焼きそば



五目中華丼



五目あんかけ焼きそば



海鮮炒飯～XO醤風味～



飯

什錦炒飯	五目炒飯	1,050円 (税込 1,155 円)
海鮮炒飯	海鮮炒飯～XO醤風味～	1,450円 (税込 1,595 円)
什錦盖飯	五目中華丼	1,500円 (税込 1,650 円)
白飯	白ご飯	200円 (税込 220 円)

麺

什錦炒麺	五目あんかけ焼きそば	1,400円 (税込 1,540 円)
海鮮炒麺	海鮮あんかけ焼きそば	1,500円 (税込 1,650 円)
龍王炒麺	龍王式オリジナル焼きそば	1,200円 (税込 1,320 円)
担々湯麺	タンタンメン	1,000円 (税込 1,100 円)
什錦湯麺	五目汁そば	1,200円 (税込 1,320 円)
蝦仁湯麺	海老入り汁そば	1,200円 (税込 1,320 円)
皿うどん	皿うどん	1,200円 (税込 1,320 円)



※アレルギーのお客様は予めスタッフにお申し付け下さい。※お料理は全て2～3名盛でございます。



※お写真はイメージです。
季節により内容が変更になる場合がございます。
予めご了承下さいませ。

点心

肉末焼売	肉しゅうまい	4個入	800円	(税込 880円)
水晶鮮蝦餃	海老蒸し餃子	4個入	1,050円	(税込 1,155円)
魚翅餃子	フカヒレ餃子	3個入	1,250円	(税込 1,375円)
水餃子	すいぎょうざ	6個入	1,050円	(税込 1,155円)
小籠包	ショウロンポウ	2個入	600円	(税込 660円)
脆皮春巻	はるまき	4本入	650円	(税込 715円)
牛奶饅頭	蒸しパン	2個入	200円	(税込 220円)

※お写真はイメージです。
季節により内容が変更になる場合がございます。
予めご了承下さいませ。



デザート

杏仁豆腐	杏仁豆腐		550円	(税込 605円)
芝麻球	ごま団子	1個	200円	(税込 220円)
芒果布丁	マンゴープリン		500円	(税込 550円)
水淇淋	バニラアイス		450円	(税込 495円)
波堤	プチポンデ (カスタード・チョコ)	2個	250円	(税込 275円)
刨冰 (牛奶・芒果)	台湾風かき氷 (ミルク味)		600円	(税込 660円)

※アレルギーのお客様は予めスタッフにお申し付け下さい。