



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

内容は季節によって変更致します。 メインの料理 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)

- ◆唐揚げ ◆炒飯
- _____ ◆春巻き ◆デザート2種 ◆アップルジュース
- ◆肉団子
- ◆オムレツ
- ◆ 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)
 - ◇オレンジジュース

 - ◆ブドウジュース
 - ◆マンゴージュース



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
- ◆地鶏入り乾物の薬膳スープ
- ◆フカヒレの姿煮込み
- ◆本日の海鮮料理

- ◆北京ダック ~カッティングサービスにて~
- ◆宮崎県産黒毛和牛の料理 ~季節野菜添え~
- ◆ご飯もの 又は 龍王名物担々麺
- ◆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
- ◆本日の海鮮料理
- ◆宮崎県産黒毛和牛の料理
- ◆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・砕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
 - ◆本日のデザート
 - ◆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
- ◆なめこ入りフカヒレのとろみスープ
- ◆海鮮三種のあっさりすまし炒め
- ◆渡り蟹の四川チリソース煮 又は 芙蓉卵白仕立て
- ◆中国黒酢の酢豚
- ◆五目チャーハン 又は 葱入りスープそば
- ◆本日のデザート



凉菜

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** g (税込 825円)

上陽

蟹肉魚翅湯 蟹肉入りフカヒレスープ 1名様 1.250g (税込 1,375円)

蟹粉粟米湯 蟹肉入りコーンスープ 3~4名様 **900**円 (税込 990円)

青菜蛋花湯 青菜入り卵スープ 3~4名様 **900**円 (税込 990円)

海鮮

乾焼蝦仁 むき海老のチリソース煮 2,200g(税込 2,420円) 沙拉醤蝦仁 むき海老のマヨネーズソース 2,200g(税込 2,420円)

糖醋魚條 揚げ魚の五目入り甘酢あんかけ 1.800m(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 1,650g(税込 1,815円)韮菜炒豆芽 ニラともやしの炒め 1,200g(税込 1,320円)

麻婆豆腐 山椒香る四川マーボー豆腐 1,600g(税込 1,760円)



牛肉·豚肉

蛎油牛肉片 和牛のオイスターソース炒め 青椒牛肉絲 細切り和牛とピーマンの炒め 中国黒酢の酢豚

2.000円(税込 2,200円) 2.400円 (税込 2,640円) 1,900円 (税込 2,090円)

鶏肉

鶏の唐揚げ

鶏とカシューナッツの炒め

1.350円 (税込 1,485円) 1.700円 (税込 1,870円)

麺•飯

什錦炒飯 海鮮炒飯

五目炒飯

海鮮炒飯~XO醫風味~

五目中華丼

白ご飯

什錦炒麺 五目あんかけ焼きそば

皿うどん

タンタンメン

五目汁そば

1.100円(税込 1,210円)

1.500円(稅込 1,650円)

1.500 円(稅込 1,650円)

200円(税込 220円)

1.600円(税込 1,760円)

1.300円(稅込 1,430円)

1.200 円(税込 1,320円)

1.200円(税込 1,320円)



