

菜譜

出入平安

旬を味わう前菜の盛り合わせ

冷製 冬瓜のスープ

アオリイカと季節野菜の岩塩炒め

国産ハーブ豚の柔らか衣揚げ

遊龍特製 フカヒレの姿煮込み
～銀絲捲（揚げパン）と共に～

本日のお食事

本日のデザート

10,800 円

花開富貴

旬を味わう前菜の盛り合わせ

冷製 完熟トマトのスープ

アオリイカと季節野菜の岩塩炒め

アスパラガスの
オイスターソースがけ

国産ハーブ豚の
特製甘辛にんにくソース

遊龍特製 フカヒレの姿煮込み
～銀絲捲（揚げパン）と共に～

本日のお食事

本日のデザート

12,960 円

遊龍歳時記

季節を彩る前菜の盛り合わせ

冷製 冬瓜と干し貝柱のスープ

生湯葉と中国高菜の煮込み

本日の鮮魚の蒸し物

国産ハーブ豚の黒酢の酢豚

遊龍特製 フカヒレの姿煮込み
～銀絲捲（揚げパン）と共に～

本日のお食事

本日のデザート

15,120 円

招財進賓

季節を彩る前菜の盛り合わせ

冷製 完熟トマトのスープ

鮪と季節野菜の岩塩炒め

本日の鮮魚の蒸し物

短角牛フィレ肉のステーキ
ガーリックソース

遊龍特製 フカヒレの姿煮込み
～銀絲捲（揚げパン）と共に～

本日のお食事

本日のデザート

19,440 円

(消費税込み・別途サービス料 10%)