

菜譜

出入平安

旬を味わう前菜の盛り合わせ

フルーツマトと卵のトロみスープ

グリーンアスパラガスと
干し貝柱の淡雪仕立て

国産ハーブ豚ロースの甘辛ソース

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

10,800 円

花開富貴

旬を味わう前菜の盛り合わせ

新生姜ともずくのスープ

空心菜のガーリック炒め

本日の鮮魚のソテー
赤酢ソース

国産ハーブ豚ロースの梅醬蒸し

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

フルーツマトと卵のトロみスープ

アオリイカと季節野菜の岩塩炒め

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

（消費税込み・別途サービス料 10%）

招財進寶

季節を彩る前菜の盛り合わせ

新生姜ともずくのスープ

鮑の甘辛ソース

本日の鮮魚の蒸し物

短角牛フィレ肉のステーキ
椒麻ソース

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

招福進寶

季節を彩る前菜の盛り合わせ

金華ハム仕立てのフカヒレスープ
雲丹添え

鮑の甘辛ソース

巻き海老の湯葉巻き揚げ

短角牛フィレ肉のステーキ
椒麻ソース

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

24,840 円

（消費税込み・別途サービス料 10%）