

<ランチ>

龍坊人気NO.1ランチ

点心セット ¥1,890 (税込)

干し豆腐の和え物
豚肉と野菜の煮凍り
芝海老の春巻
中国ハム入り大根餅
北京名物丸焼き餃子
特製肉団子 フルーツソースかけ
ミニ黒胡麻まんじゅう
小豆のお粥
本日のデザート

坦々麺セット ¥2,100 (税込)

龍坊名物 坦々麺
芝海老の春巻
皇帝風もち米のちまき
本日のデザート

炒飯セット ¥2,100 (税込)

本日のスープ
海鮮たっぷり炒飯
北京名物丸焼き餃子
本日のデザート

フカヒレの姿煮が入った贅沢セット！

汁そばセット ¥2,625 (税込)

フカヒレの姿煮入り汁そば
芝海老の春巻
本日のデザート



土鍋ご飯セット ¥2,625 (税込)

フカヒレの姿煮入りご飯
芝海老の春巻
本日のデザート

珊瑚コース ¥3,675 (税込)

前菜4種盛り合せ
海老みそと大和芋の翡翠スープ
芝海老とズッキーニの薄塩炒め
季節野菜の盛り合せ
本場山東省の黒酢風味酢豚
手づくり点心一種
鴨肉入り炒飯
本日のデザート

※コースは2名様より

水晶コース ¥5,250 (税込)

前菜5種盛り合せ
フカヒレと大和芋のとろみスープ
鮑の牡蠣油煮込み
季節野菜の盛り合せ
ヤリイカの薄塩炒め
本場山東省の黒酢風味酢豚
手づくり点心一種
北京家庭風トマト冷麺
本日のデザート

※コースは2名様より

<ディナーコース> コース料理は、2名様よりご用意させていただきます。

翡翠コース ¥5,250 (税込)

前菜4種盛り合せ
鮑と干し貝柱のトロみスープ
海老の湯葉巻き 清湯蒸し
季節野菜の盛り合せ
本場山東省の黒酢風味酢豚
本場の麻婆豆腐
手作り点心一種
鴨肉入り炒飯
本日のデザート

真珠コース ¥7,350 (税込)

前菜5種盛り合せ
フカヒレと蟹肉の清湯トロみスープ
鮑の中国醤油煮込み
龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め
季節野菜の盛り合せ
旬の鮮魚料理
牛肉の四川麻辣ソース炒め
手作り点心一種
本場のトマト冷麺
本日のデザート2種盛り合せ

平日の夜のみの
コースメニューです。

ウイークデースペシャル ¥3,675 (税込)

前菜4種盛り合せ
季節野菜の盛り合せ
手作り点心一種
本日のデザート
芝海老・烏賊・野菜の薄塩炒め
地鶏もも肉の薄衣揚げ・北京風ソースかけ
鴨肉入り炒飯

料理長おまかせコース

¥15,750 (税込)

前菜6種盛り合せ
燕の巣の翡翠清湯スープ
フカヒレの中国醤油姿煮込み
龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め
干しなまこの山東風ねぎ香り炒め煮
季節野菜の盛り合せ
旬の鮮魚料理
料理長の気まぐれお肉料理
鮑の牡蠣油煮込みかけご飯

料理長おすすめコース

¥10,500 (税込)

前菜6種盛り合せ
薬膳清湯スープ
フカヒレの牡蠣油姿煮込み
龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め
季節野菜の盛り合せ
旬の鮮魚料理
料理長の気まぐれお肉料理
手作り点心一種
龍坊特製 清湯麺
本日のデザート3種盛り合せ