

<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
鶏胸肉の黒ゴマソース
芝海老の春巻
黒豚団子 果物と野菜ソースかけ
北京名物丸焼き餃子
カスタードまんじゅう
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 ¥2,730 (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 ¥2,730 (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とろみスープ
芝海老とゆりねの薄塩炒め
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
芝海老の炒飯
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
フカヒレと鮑の清湯とろみスープ
揚げ海老団子の四川甘酢辛味ソースかけ
季節野菜の盛り合せ
蟹肉と卵白の淡雪炒め
本場山東省の黒酢風味酢豚
手づくり点心一種
龍坊名物 坦々麺
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
鮑と大和芋の清湯とろみスープ
揚げ海老団子の四川甘酢辛味ソースかけ
季節野菜の盛り合せ
ヤリイカの薄塩炒め
地鶏胸肉の黒胡椒香り炒め
又焼と野菜のかけご飯
本日のデザート

真珠コース ￥7,350 (税込)

前菜 5種盛り合せ
蟹とフカヒレの清湯とろみスープ
龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め
鮑と鮮貝のXO醬炒め
松茸と季節野菜の盛り合わせ
旬の鮮魚料理
地鶏胸肉の黒胡椒香り炒め
手づくり点心 1種
海老と野菜のかけご飯
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
手づくり作り点心一種
本日のデザート
芝海老とゆりねの薄塩炒め
本場山東省の黒酢風味酢豚
地鶏もも肉と野菜の煮込みそば

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
フカヒレの中国醬油姿煮込み
龍坊名物 車海老の甘酢辛味炒め
松茸と季節野菜の盛り合せ
鮑の牡蠣油姿煮込み
黒豚肉の角煮 花巻添え
手作り点心 1種
龍坊特製 清湯麺
本日のデザート 3種盛り合せ

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
フカヒレの牡蠣油姿煮込み
伊勢海老の葱生姜香り炒め
干しなまこの山東風炒め煮
松茸と季節野菜の盛り合せ
旬の鮮魚料理
黒豚肉のオープン焼き 清湯蒸し
手づくり点心 1種
鮑のかけご飯
本日のデザート 3種盛り合せ