



食啦!香港コース

2018. 1. 9(火)～2018. 3. 31(土)
¥8,800

精美小菜
お食事前の一皿

一哥靚燒味盤
本場香港の焼き物

上湯龍蝦伊麵
伊勢海老とイーフーメン、香港スタイル

師傅小籠包
小籠包と陶源蒸し点心

蟹肉燴官燕
燕の巣とカニ肉入り上湯とろみスープ

中臺農園蔬
お好みの新鮮野菜、濃厚鶏ダシ土鍋仕立てにて

厨皇炒飯
古代米と松の実入り香ばし卵白チャーハン

鴛鴦映美點
冷製ココナッツスープ 中国美容漢方「桃の樹液」入り

Chinese Restaurant “Sai - Ryu”
中国料理「彩龍」/3F
[ご予約・お問い合わせ]
045 411 1188(レストラン総合予約)10:00～19:00

※特に記載のない限り、料金はいずれもサービス料込み、税金別となっております。
※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

