



鮑と三崎港 旬の魚コース

2018. 7. 1(日)～2018. 9. 30(土)

¥11,000

盛夏錦繡盤

香港焼き物と夏の冷菜盛合わせ

竹笙魚片羹

三崎産旬魚と衣笠茸入り上湯スープ

蠔皇鮮鮑富磚

蝦夷鮑と昼湯葉のオイスターソース

中臺郊外菜

契約農家からの野菜、シェフおすすめ調理法で

豆豉涼瓜和牛

和牛と苦瓜の黒豆ソース炒め

清蒸三崎魚

三崎産旬魚の彩龍蒸し

冷製担々麺

彩龍特製冷やし担々麺

精美甜點

夏の香港スイーツ

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。

