



新料理長記念ランチコース A

¥4,400

錦繡焼味盆
五種の前菜の盛り合わせ

雪耳海鮮羹
海鮮と白キクラゲのとろみスープ

俵仔即蒸点
飲茶ワゴンよりお好みの点心(セイロ)を一品お選びください

奶油扒三蔬
三種野菜のクリームあんかけ

黒椒炒和牛
和牛の黒胡椒炒め

広東炒飯 或 素菜湯麵
広東チャーハン または 野菜のつゆそば

港式蜜甜品
デザート

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。





新料理長記念ランチコース B

¥4,400

錦繡焼味盆
五種の前菜の盛り合わせ

雪耳蟹肉羹
蟹肉と白キクラゲ入りとろみスープ

俵仔即蒸点
飲茶ワゴンよりお好みの点心(セイロ)を一品お選びください

海鮮煮豆腐
三種海鮮と豆腐の煮込み

七彩炒牛絲
牛細切り肉と彩り野菜の炒め

素菜粥 或 鹹菜鶏湯麵
野菜入りお粥 または 鶏肉と高菜のつゆそば

港式蜜甜品
デザート

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。





新料理長記念ランチコース C

¥4,400

錦繡焼味盆
五種の前菜の盛り合わせ

杞子海鮮羹
海鮮とクコの実入りとろみスープ

俵仔即蒸点
飲茶ワゴンよりお好みの点心(セイロ)を一品お選びください

彩蔬炒扇貝
帆立貝と彩り野菜のあっさり炒め

紅焼牛腩
牛バラ肉のやわらか煮

魚球蒸飯 或 葱油湯麵
白身魚のせ蒸しご飯 または 葱と又焼入りつゆそば

港式蜜甜品
デザート

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。





新料理長記念ランチコース D

¥4,400

錦繡焼味盆

五種の前菜の盛り合わせ

瑤柱栗米羹

干し貝柱入りコーンスープ

俵仔即蒸点

飲茶ワゴンよりお好みの点心(セイロ)を一品お選びください

碧緑炒蝦魷

海老とイカ 旬の野菜のあっさり炒め

黒椒爆魚球

白身魚の黒胡椒炒め

牛糞炒飯 或 干炒麵

牛ひき肉入りチャーハン または 野菜入り焼きそば

港式蜜甜品

デザート

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。





新料理長記念ランチコース E

¥4,400

錦繡焼味盆

五種の前菜の盛り合わせ

桂花瑤柱羹

干し貝柱入りとろみスープ

俵仔即蒸点

飲茶ワゴンよりお好みの点心(セイロ)を一品お選びください

蟹肉扒豆腐

豆腐の蟹肉あんかけ

山蜇菜牛絲

牛細切り肉と山クラゲの炒め

鮮蝦炒飯 或 叉焼湯麵

海老チャーハン または 叉焼入りつゆそば

港式蜜甜品

デザート

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。

