



# 龍ランチ A

¥3,300

三色拼盤  
三種の前菜盛り合わせ

即日財例湯  
本日のスープ

什錦爆鶏丁  
鶏肉と彩り野菜の炒め

干焼鮮蝦仁  
海老のチリソース煮

是日蛋炒飯  
本日のチャーハン

港式蜜甜品  
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。





# 龍ランチ B

¥3,300

三色拼盤  
三種の前菜盛り合わせ

即日財例湯  
本日のスープ

欖菜蒸魚球  
白身魚のオリーブ蒸し

牛絲薄餅包  
国産牛の細切り 北京ダック風

是日蛋炒飯  
本日のチャーハン

港式蜜甜品  
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。





# 龍ランチC

¥3,300

三色拼盤  
三種の前菜盛り合わせ

即日財例湯  
本日のスープ

時菜炒鶏片  
鶏胸肉の薄切りと野菜の炒め

瑤柱扒時菜  
旬の野菜の干し貝柱あんかけ

是日蛋炒飯  
本日のチャーハン

港式蜜甜品  
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。





# 龍ランチD

¥3,300

三色拼盤  
三種の前菜盛り合わせ

即日財例湯  
本日のスープ

蝦仁煮豆腐  
海老と豆腐の煮込み

黒椒爆肉甫  
豚肩ロース肉の黒胡椒炒め

是日蛋炒飯  
本日のチャーハン

港式蜜甜品  
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。





# 龍ランチE

¥3,300

三色拼盤  
三種の前菜盛り合わせ

即日財例湯  
本日のスープ

百花釀冬茹  
椎茸と海老真丈の炒め煮

白灼薄肉片  
豚ロース肉の湯引き

是日蛋炒飯  
本日のチャーハン

港式蜜甜品  
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。

