



季節のおすすめコース ～こだわり中国野菜～

2019. 7. 1(月)～2019. 9. 30(月)

¥8,800

彩龍齋菜盆

旬の野菜の冷菜盛り合わせ

頂湯燉蜜桃

桃の香り蒸しスープ

素菜美點心

本日のベジタブル蒸し點心

多款中臺蔬

こだわり農家からの中国野菜をどうぞ

※下記より二品お選びいただけます

蝦醬通菜梗

空芯菜のエビ味噌炒め

金銀蛋莧菜

塩漬け卵とピータンの上湯スープ仕立て

蒜茸蒸水瓜

へチマのガーリック蒸し

奶湯中臺蔬

こだわり野菜の濃厚チキンスープ

欖菜崧子素粒炒飯 或 素菜湯米線

塩漬けオリーブと松の実の香ばし卵白チャーハン

または

ヘルシーライスヌードル

冰糖炖雪蛤膏

美肌食材「ハシマ」の温かいスイートスープ

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。

