



# SEIKAHOU 青花凰

中華の高級食材フカヒレと和の珍味カラスミの贅沢な出会い。華を添えるのは純菜のつるんとした舌触り。柔らかくジューシーな山原ハーブ鶏はたっぷり野菜と共に黒酢炒めに。こっくりとした香りが食欲をそそります。ふっくら蒸し上げた白身魚には、相性のいいグリーンピースのソースを。生クリームでなめらかに仕上げたソースは見た目も鮮やかです。豪華な一席をお楽しみください。



提供期間 9月1日(日)▶11月30日(土)

- 天使の海老入り前菜盛り合わせ
- フカヒレ姿煮純菜入りカラスミソース
- 牛肉細切りピリ辛ミソ炒めクレープレタス包み・本日のおまかせ一品
- セリ直納白身魚のグリーンクリームソース
- 山原ハーブ鶏の黒酢炒め(黒酢酢豚風)
- 琉美豚入りの手作り五目チマキ
- デザートバイキング

お一人様 **5,000円**  
 (税・サービス料別)  
 ※2名様よりご注文承ります。

ご予約・お問い合わせ 広東名菜 龍宮【リュウキュウ】 | 内線番号 790

営業時間 夕食/17:00~22:00 (21:00ラストオーダー)  
 ※「青花凰」は20:30までのご注文受付となります。