



龍廚
DRAGON'S
KITCHEN

奢

Status Lunch

ステータスランチ



写真はイメージです。

- 3種パレット
- ご飯選択 ※ライス=白米・健康米・中華おかゆより選択 (健康米は数量限定)
- メイン料理選択
- フカヒレ入りパイ包みスープ
- グラスサラダ
- アップグレードデザート
- コーヒーor中国茶

¥1,890 (税込¥2,079)



喜

Comfort Lunch

コンフォートランチ



写真はイメージです。

- 前菜&サラダプレート
- 今週の選択料理
- 季節の野菜スープ
又は フカヒレ入りパイ包みスープ
- 麵飯選択 「今週の麵飯料理」よりお選びいただけます。
- アップグレードデザート
- コーヒーor中国茶

¥2,180 (税込¥2,398)



龍

Dragon's Lunch



写真はイメージです。

ドラキチランチ Single シングル

- メイン料理1品選択
- 小鉢
- サラダ
- ご飯選択
- スープ
- デザート

¥1,260 (税込¥1,386)

※ライス=白米・健康米・中華おかゆより選択 (健康米は数量限定)

+350円で Up Grade Dessert からお選びいただけます。

ドラキチランチ

ドラキチランチ Double ダブル

- メイン料理2品選択
- 小鉢
- サラダ
- ご飯選択
- スープ
- デザート

¥1,780 (税込¥1,958)

※ライス=白米・健康米・中華おかゆより選択 (健康米は数量限定)

+350円で Up Grade Dessert からお選びいただけます。

肉

Steak Lunch



写真はイメージです。

ステーキランチ

- 前菜3種
- 国産牛サーロインステーキ
- フカヒレスープ
- 自家製シューマイ
- ご飯選択
- アップグレードデザート

¥2,580 (税込¥2,838)

※ライス=白米・健康米・中華おかゆより選択 (健康米は数量限定)

点

Dim Sum Lunch



写真はイメージです。

点心ランチ

- 蒸し点心5種盛り
- 竹籠
- グラスサラダ
- 蒸籠蒸し
- アップグレードデザート
- 麵飯選択
- コーヒーor中国茶

¥1,980 (税込¥2,178)

「今週の麵飯料理」よりお選びいただけます。

套

Course Dishes

套歩



季節風

モンsoon

Monsoon (2名様より)

- パレット前菜3種盛り
- オリジナルパン
- 海鮮サラダ
- デザート2種
- フカヒレスープ
- 本日の海鮮料理
- 本日の肉料理

お一人様 ¥2,680 (税込¥2,948)



写真はイメージです。

桃源郷

シヤングリラ

Shangri-ra (2名様より)

- パレット前菜3種盛り
- オリジナルパン
- 海鮮サラダ
- 点心2種
- フカヒレスープ
- 中華おこげ
- 本日の海鮮料理
- デザート2種
- 本日の肉料理
- コーヒーor中国茶

お一人様 ¥3,480 (税込¥3,828)



写真はイメージです。

梅々菜旦

メイメイツイアタン

Mei Mei Cai Dan (2名様より)

- パレット前菜4種盛り
- 飯麵選択
- フカヒレ入りパイ包みスープ
- 下記「飯麵選択料理」よりお選びいただけます。
- チリソースフォンデュ
- デザート2種
- 和牛ステーキオイスターソース
- コーヒーor中国茶
- ズワイガニと帆立の香港XO醬炒め

飯麵選択料理) カニチャーハン・タイピーエン・中華おこげ・海鮮粥

お一人様 ¥4,380 (税込¥4,818)



写真はイメージです。

スタンダード
チャイニーズ

Standard Chinese (4名様より)

- 海鮮サラダ
- 麻婆豆腐 又は 四川麻婆豆腐
- 海老料理選択
- 又焼入りパイナップルチャーハン 又は カニチャーハン
- 豚フィレ肉の酢豚
- フカヒレスープ
- 油淋鶏
- デザート

お一人様 ¥2,500 (税込¥2,750)



写真はイメージです。

翡翠泉

JADE SPRINGS

BOTTLING NATURAL MINERAL WATER
WITH VANADIUM FROM MT. ASO



ドラゴンキッチンの Table Water は、阿蘇の ナチュラルミネラル「シリカ」ウォーター

ドラゴンキッチンでは、「南阿蘇」の水源にある工場から直送された天然水を店内でそのままボトリングしてご提供しています。太古の時代からの火山活動で幾層にも堆積された「天然のスポンジ」により長い年月を経てろ過されたこのお水は、ミネラルを豊富に含み、お料理をさらに美味しくひきたてます。また、このナチュラルミネラルウォーターは、美容と健康を保つ成分「シリカ」の含有量が多いことが大きな特徴です。「シリカ」には、ヒアルロン酸を結びつけ、コラーゲンを増強させる効果があり、美容効果、アンチエイジング効果の他にも、動脈硬化の防止効果や、カルシウム以上に骨密度を上昇させる働きなどがあります。

1本 **¥200**
(税込¥220)

ランチタイム中は無料でご提供いたします。

水成分量 (100mlあたり)

	ナトリウム	5.4mg
	カルシウム	8.9mg
ミネラル	マグネシウム	3.3mg
	カリウム	3.2mg
	シリカ	49.7mg
	硬度	36mg
水質	溶存酸素	10.5mg
	pH値 (弱アルカリ性)	7.5

单品天菜



筋

Appetizer



真鯛のまぜまぜサラダ

前菜

- 天天海鮮サラダ ¥990 (税込¥1,089)
- 和牛タタキのシーザーサラダ ¥1,420 (税込¥1,562)
- 真鯛のまぜまぜサラダ ¥1,180 (税込¥1,298)
- 中華クラゲ頭の冷菜 ¥680 (税込¥748)
- 生ザーサイの浅漬け ¥420 (税込¥462)

菜・豆

Vegetables / Tofu



マーボー豆腐

野菜・豆腐料理

- 麻婆豆腐 ¥980 (税込¥1,078)
- 四川麻婆豆腐 ¥980 (税込¥1,078)
- 四川麻婆茄子 ¥980 (税込¥1,078)

- かに玉甘酢あんかけ ¥950 (税込¥1,045)
- 海鮮四種入り八宝菜 ¥1,580 (税込¥1,738)

肉

Meat Cuisine



豚フィレ肉の黒酢酢豚

肉料理

- 国産牛サーロインのステーキ鉄板焼き ¥2,280 (税込¥2,508)
- 酢豚 (ケチャップ) ¥1,260 (税込¥1,386)
- 黒酢酢豚 (黒酢) ¥1,260 (税込¥1,386)
- スペアリブの梅酢仕立て ¥1,420 (税込¥1,562)
- 豚肉とピーマンの細切り炒め ¥1,240 (税込¥1,364)
- 若鶏のカシューナッツ炒め ¥1,150 (税込¥1,265)
- 若鶏のやわらか唐揚げ (6ヶ) ¥890 (税込¥979)
- 若鶏のパリパリ揚げ香味ソース ¥980 (税込¥1,078)



エビのチリソース煮

蝦・海

Shrimp / Seafood

海老・海鮮料理

- エビのチリソース煮 ¥1,380 (税込¥1,518)
- エビのマヨネーズ炒め ¥1,380 (税込¥1,518)
- エビのピリ辛マヨネーズ炒め ¥1,380 (税込¥1,518)
- 紋甲イカと季節野菜の塩炒め ¥1,250 (税込¥1,375)
- 紋甲イカのチリソース煮 ¥1,250 (税込¥1,375)
- 紋甲イカのピリ辛マヨネーズ炒め ¥1,250 (税込¥1,375)
- 海鮮三種XO醬炒め ¥1,580 (税込¥1,738)
- 海鮮三種と季節野菜の塩炒め ¥1,580 (税込¥1,738)
- 海鮮三種と季節野菜のオイスター炒め ¥1,580 (税込¥1,738)

点

Dim Sum

点心



点心各種

- 肉焼売 (2ヶ) ¥440 (税込¥484)
- 小籠包 (2ヶ) ¥360 (税込¥396)
- 海老蒸し餃子 (2ヶ) ¥360 (税込¥396)
- 五目春巻 (2本) ¥450 (税込¥495)



海鮮タイピーエン

麺・飯

Noodle / Rice

麺・飯料理

- 海鮮タイピーエン ¥1,080 (税込¥1,188)
- 濃厚担々麺 ¥1,080 (税込¥1,188)
- 四川担々麺 ¥1,080 (税込¥1,188)
- 五目あんかけスープそば ¥980 (税込¥1,078)
- 五目あんかけやわらか焼きそば ¥980 (税込¥1,078)
- 五目あんかけパリパリそば ¥980 (税込¥1,078)
- 海鮮塩あんかけ焼きそば ¥1,420 (税込¥1,562)
- カニチャーハン ¥980 (税込¥1,078)
- 叉焼チャーハン ¥980 (税込¥1,078)
- 五目あんかけご飯 ¥980 (税込¥1,078)
- 叉焼入りパイナップル炒飯 ¥1,550 (税込¥1,705)
- 黒毛和牛の石焼炒飯 ¥1,550 (税込¥1,705)
- 海鮮五目あんかけおこげ ¥1,550 (税込¥1,705)
- 五目粥 ¥860 (税込¥946)



点心セット

单品セット

前菜と点心にはお付けできません。

- ライスセット(ライス・サラダ・デザート) ¥360 (税込¥396)
- スープセット(スープ・サラダ・デザート) ¥300 (税込¥330)
- 点心セット(点心3種・サラダ・デザート) ¥480 (税込¥528)
- ライス・スープセット(ライス・スープ・ザーサイ・デザート) ¥450 (税込¥495)

飲

Drink & Dessert

甜



写真はイメージです。

Drink ドリンク

ランチドリンク

- コーヒー
- ウーロン茶
- ジンジャエール
- コーラ
- グレープフルーツ100%
- オレンジジュース100%
- ホワイトウォーター
- メロンソーダ

ランチをお召し上がりいただいたお客様

¥180 (税込¥198)



- ジャスミン茶
- プーアル茶
- ベリースカッシュ
- マンゴースカッシュ
- キウイスカッシュ

¥420
(税込¥462)

- プレミアムモルト ¥620
~香るエール~(生) (税込¥682)
- 一番搾り(瓶) ¥690
(税込¥759)
- ノンアルコール ¥580
(税込¥638)
- 青島ビール ¥650
(税込¥715)

Dessert デザート

- マカオ風エッグタルト ベリーソース(3ヶ) ¥620
(税込¥682)
- ゴマ揚げ団子(3ヶ) ¥480
(税込¥528)
- もちもち杏仁豆腐 ¥490
(税込¥539)
- マンゴープリン ¥490
(税込¥539)
- 杏仁パフェ ¥760
(税込¥836)



写真はイメージです。

Up Grade Dessert

アップグレードデザート

¥350 (税込¥385)

ドラキチランチ・単品セットのデザートを
プラス300円でアップグレードできます。



写真はイメージです。



写真はイメージです。



写真はイメージです。

もちもち杏仁豆腐+ゴマ団子

完熟マンゴープリン+ゴマ団子

ミニ杏仁パフェ+ゴマ団子