

# 66(ロクロク) コース

彬龍華66人気のお料理をお楽しみください

8,800 / per person

 コースメニューのニンニク使用有無は、  
スタッフまでお尋ねください。

前菜	<b>精選前菜</b> 特製前菜の盛り合わせ
スープ	<b>什景湯</b> 五目入りスープ
飲茶	<b>三品點心</b> 特製 本日のスペシャル 飲茶3種
主菜魚	<b>時蔬炒双鮮</b> エビとイカのあっさり炒め
主菜肉	<b>白灼和牛肉</b> 和牛のしゃぶしゃぶ - 特製醤油ソース -
麺	<b>66合桃担々麺</b> 名物 元祖 66くるみ担々麺
甜点	<b>小甜點</b> 本日のデザート
中国茶	<b>精選特級銘茶</b> 本日の中国銘茶

コース料理はお二人様より承ります。価格は全て税込です。  
Course menus are available from two person. Tax included.

# シグネチャー コース

Signature course

シェフお任せのスタンダードコース

13,300 / per person

 コースメニューのニンニク使用有無は、  
スタッフまでお尋ねください。

前菜	<b>焼味拼盆</b> 特製前菜盛り合わせ
スープ	<b>蟹肉魚翅湯</b> 宮城県気仙沼産ふかひれと蟹肉のコラーゲンスープ
北京 ダック	<b>老北京片皮鴨</b> 北京ダックのチャイナクレープ
主菜	<b>銀絲蒸魚球</b> 本日の鮮魚 葱生姜蒸し - 特製醤油ソース -  <b>郊外油菜心</b> 契約農家から本日仕入れた、旬の国産中国野菜  <b>XO醬炒和牛肉</b> 本日の特選黒毛和牛のXO醬炒め
麺	<b>66合桃担々麺</b> 名物 元祖 66くるみ担々麺
甜点	<b>小甜點</b> 本日のデザートプレート
中国茶	<b>精選特級銘茶</b> 本日の中国銘茶

コース料理はお二人様より承ります。価格は全て税込です。  
Course menus are available from two person. Tax included.

# THE 彬龍華コース The Han・ryu・ka Course

ふかひれの姿煮込みが楽しめる特選コース

19,000 / per person



コースメニューのニンニク使用有無は、  
スタッフまでお尋ねください。

前菜	<b>焼味拼盆</b> 特製前菜盛り合わせ
スープ	<b>紅焼陶板大鮑翅</b> 宮城県気仙沼産“毛鹿鮫”煮込み - 宮廷コラーゲンソース -
北京 ダック	<b>老北京片皮鴨</b> 北京ダックのチャイナクレープ
揚げ物	<b>参寶海鮮春捲</b> 白身魚、アオリイカ、海老の特製海鮮春巻き
主菜魚	<b>厨師精選即日海鮮</b> 本日のシェフ特選・海鮮料理、国産野菜添え
主菜肉	<b>蜜椒香煎和牛</b> 本日の厳選黒毛和牛ステーキ - 蜂蜜と赤ワインのオリジナルソースで -
選べる 麺・飯	<b>A. 66合桃担々麺</b> 名物 元祖 66くるみ担々麺 <b>B. “馬友”鹹魚鶏粒炒飯</b> 香港の塩漬け魚“馬友”入り、海老・地鶏・干し貝柱炒飯 - 上湯スープ添え -
甜点	<b>小甜點</b> 本日のデザートプレート
中国茶	<b>精選特級銘茶</b> 本日の中国銘茶

コース料理はお二人様より承ります。価格は全て税込です。  
Course menus are available from two person. Tax included.

# 前菜 Appertisers

ニンニク使用



檸檬爽海蜇皮	クラゲの冷製 - レモン豆板醤風味 -	1,200
	(小皿)	600
大山水鶏	“よだれ鶏” - 蒸し鶏の特製香味ラー油 -	1,800
	(小皿)	700
花生芝麻棒棒鶏	“棒棒鶏” - 蒸し鶏の胡麻と落花生のソース -	1,600
口水生和牛肉	“よだれ牛” ヤザワミート厳選和牛の中華風ユッケ	2,800
醬香一口脆	大根の醤油漬け - 特製胡麻油ソース -	900
松花糖心皮蛋	濃厚ピータン - 特製醤油ソース -	800
蒜香筒蒿菜	春菊のサラダ - 広東白酢ドレッシング -	900
蜜汁碳焼叉焼	岩中豚の釜焼きチャーシュー	1,900
三拼盆	三種冷菜盛り合わせ	2,500
每位拼盆	個々盛り前菜 (1人前)	2,000
黄酒醉蝦	生海老の紹興酒漬け (4尾)	1,600



※価格は全て税込です。

## 点心 Dimsum

 ニンニク使用



魚翅鮮鳳眼餃	海老蒸し餃子 ふかひれ入り	(2個)	1,000
廣東帶子焼売	廣東焼売 海老と蟹味噌入り	(2個)	1,000
上海小籠包	自家製旨みたっぷりコラーゲン小籠包	(2個)	800
海鮮春巻	海鮮春巻き 白身魚、アオリイカ、海老入り	(1本)	600
蜜汁叉焼包	蒸し饅頭 チャーシュー入り	(1個) 	500
豉汁蒸排骨	国産豚スペアリブ - ブラックビーンズ蒸し -		1,000
66焼餃子	66焼き餃子	(4個)	1,600
三品點心	点心三種盛り合わせ		800

## 湯羹 Soup ～スープ～

 ニンニク使用

	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">気仙沼産</span>		
紅焼錦鰹魚翅湯	ふかひれと金華ハムのスープ	(1 cup)	2,500
蛸肉魚翅湯	カニ肉入りふかひれスープ	(1 cup)	2,800
八宝酸辣湯	五目酸辛スープ	(1 cup)	1,600
蛸肉粟米湯	カニ肉入りコーンスープ	(1 cup)	1,600

## 時蔬 Vegetables ～旬の中国野菜～ ニンニク使用

契約農家で栽培された国産中国野菜を使用しております。



清炒	塩炒め		1,800
清炒	ガーリック炒め		1,800
蟹肉扒	蟹肉ソースあんかけ		2,500

※価格は全て税込です。

## 海鮮 Seafoods

ニンニク使用



気仙沼産

紅焼頂天大鮑翅

“毛鹿鮫”ふかひれの姿煮込み

100g～

13,000～

宮廷コラーゲンブラウンソース

厳選した気仙沼のふかひれのみを使用しております。

極上のソースと繊維の一本一本が織りなすふかひれの極みを是非ご賞味ください。

紅椒辣大蝦皇

大海老のチリソース炒め

🔥 2,500

“香芒”沙律蝦球

大海老の特製マンゴーマヨネーズソース

2,600

滑蛋蝦仁

海老と玉子の炒め

2,000

紫蘇炒魷魚

アオリイカの炒め -紫蘇風味-

2,400

清蒸魚

鮮魚の葱生姜蒸し

(1人前)

1,600～

時蔬炒海鮮

海鮮三種のあっさり炒め

🔥 3,200

## 肉類 Meat & Poultry

ニンニク使用

老北京片皮鴨

北京ダック チャイナクレープ

1本

1,300

1羽 (6名様～)

14,800

鎮江香肉排

岩中豚の黒酢酢豚

2,600

辣子鶏

地鶏の四川風唐辛子炒め

🔥 2,300

炸子鶏

地鶏の唐揚げ

2,000



※価格は全て税込です。

林龍華66  
HANRYUKA

## Wagyu × Authentic Chinese

精肉卸ヤザワミート厳選 最高級黒毛和牛使用

### 矢澤厳選黒毛和牛

口水生和牛肉	”よだれ牛” ヤザワミート厳選和牛の中華風ユッケ	🔥 2,800
白灼肥和牛	和牛リブローズのしゃぶしゃぶ - 特製醤油ソース -	4,800
青椒牛肉絲	和牛モモ肉とピーマンの細切り炒め	🔥 4,200
招牌和牛麻婆豆腐	和牛麻婆豆腐	🔥 2,200
蜜椒香煎和牛	黒毛和牛リブローズのステーキ - 蜂蜜と赤ワインのオリジナルソースで -	(1人前) 🔥 4,800

### 自選炒和牛肉

ヤザワミート特選部位をお好みの調理法でお召し上がりください。

自選炒牛肉片	黒毛和牛内モモ炒め	🔥 4,200
	XO醬 / オイスターソース / 黒胡椒 / 葱生姜	
自選炒肥牛肉	黒毛和牛リブローズ炒め	🔥 6,400
	XO醬 / オイスターソース / 黒胡椒 / 葱生姜	

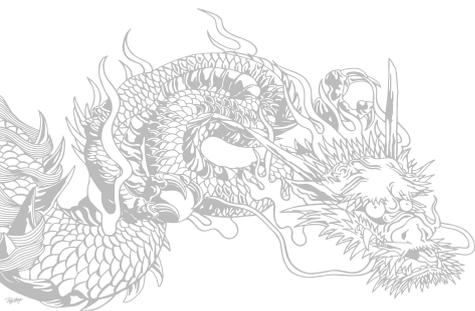
※価格は全て税込です。

# 麵飯 Meat & Poultry

ニンニク使用



66合桃担々麵	名物 元祖 66くるみ担々麵	🔥 2,000
“真的好” 鮮蝦雲吞麵	海老ワンタン麵	1,900
鶏湯麵	地鶏の煮込み "鶏そば"	1,900
八珍両面黄炒麵	海鮮五目あんかけ焼きそば	🔥 2,200
揚州炒飯	五目チャーハン (叉焼、海老、干し貝柱入り)	🔥 2,000
牛肉生菜炒飯	和牛レタスチャーハン	2,500
海鮮炒飯	海鮮五目チャーハン	2,500



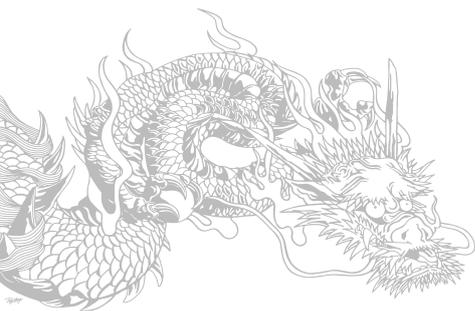
※価格は全て税込です。

# 彬龍華66特製スイーツ Special sweets

---



杏仁豆腐	2種の特製杏仁豆腐		800
香芒布甸	クラシックマンゴープリン		1,000
楊枝甘露	タピオカ入りココナッツミルク - グレープフルーツとマンゴーのソース -		900
播沙芝麻球	胡麻団子 黒胡麻餡	(2個)	600
桃包	桃饅頭 カスタード餡	(2個)	600



※価格は全て税込です。