



広東名菜 赤坂璃宮

赤坂本店

☆1月2日、3日短縮営業
Lunch 11:30~16:00 (L.O)
Dinner 16:00~20:30 (L.O)
1月4日~営業時間は平常通り

ディナーコース *Dinner Course Menu* (1月2日~1月5日まで)

料理長お薦めコース 15,000円

焼き物入り前菜四種盛り合わせ
ふかひれの姿煮
蟹爪の五目包み揚げ
白身魚のあっさり炒め
和牛のオイスターソース炒め
伊勢海老のチリソース
福建式あんかけチャーハン
本日のデザート
中国の正月餅

福寿コース 20,000円

璃宮特製焼き物入り前菜盛り合わせ
蟹の内子入りふかひれの姿煮
本格窯焼きペキングダック
白身魚のあっさり炒め
鮑のオイスターソース煮
伊勢海老のチリソース
干し貝柱入りチャーハン 上湯スープがけ
本日のデザート
中国の正月餅

招福コース 10,000円

焼き物入り前菜盛り合わせ
イカのスパイス揚げ
姿ふかひれ入り薬膳蒸しスープ
天然海老の炒め 柚子風味
白身魚の蒸しもの 生姜風味
豚バラ肉の黒酢煮込み
五目チャーハン
本日のデザート



ランチコース *Lunch Course Menu* (1月2日~1月5日まで)

吉祥コース 5,000円

焼き物入り前菜盛り合わせ
本日の蒸し点心二種
蟹の内子入りふかひれスープ
豚挽き肉と蓮根のはさみ揚げ
天然海老の二色ソース炒め
福建式あんかけチャーハン
本日のデザート
中国の正月餅

富貴コース 8,000円

焼き物入り前菜盛り合わせ
天然海老のあっさり塩炒め
ふかひれの姿煮
本格窯焼きペキングダック
五目入り豆腐の煮込み
五目チャーハン
本日のデザート
中国の正月餅

- ※ 各コース1名様より承ります。消費税、サービス料を別途頂戴いたします。
- ※ アレルギーの方は、スタッフまでお申し付けください。
- ※ メニューは、仕入れの関係で変更する場合がございます。

赤坂璃宮 赤坂本店

〒107-6302 東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー atrium2F
TEL 03-5570-9323 FAX 03-5570-1739

