

Monthlyコース

Han・ryu・ka66 Monthly Course

シェフお任せのスタンダードコース

前菜

「彬龍華66」焼味拼盆

彬龍華66「ハンリュウカ ロクロク」特製前菜盛り合わせ
銘々盛りスタイルで

スープ

紅焼菜胆鮑翅

宮城県気仙沼産ふかひれの煮込み宮廷コラーゲンブラウンソース

北京ダック

老北京片皮鴨

北京ダックのチャイナクレープ

主菜3品

銀絲蒜茸蒸魚球

本日の鮮魚 春雨の香港スタイル葱生姜蒸し、
特製フィッシュ醤油ソース

郊外油菜心

契約農家から本日仕入れた、旬の国産中国野菜

日本牛柱候牛類

国産牛ホホ肉のカaramel入りチャイニーズ“ビーフシチュー”
いぶりがっこのマッシュポテト添え

麺・飯

66合桃担々麺

名物 グランプリ受賞 元祖 66くるみ担々麺

甜点

“彬龍華66”小甜點

本日のデザートプレート

中国茶

精選特級銘茶

香り高い本日の中国銘茶

12,800 / per person

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 minimum order for two persons. Tax included.

THE 彬龍華66コース

THE Han•ryu•ka66 Course

彬龍華66のシグネチャー料理を楽しめるスペシャルコース

前菜

「彬龍華66」焼味拼盆

彬龍華66「ハンリュウカ ロクロク」特製6種の前菜盛り合わせ
銘々盛りスタイルで

スープ

紅焼陶板大鮑翅

宮城県気仙沼産“毛鹿鮑”煮込み (60g)
宮廷コラーゲンブラウンソース

北京ダック

老北京片皮鴨

トラディショナル北京ダックのチャイナクレープ

揚げ物

参寶海鮮春捲

白身魚、アオリイカ、海老の特製海鮮春巻き

主菜魚

廚師精選即日海鮮

本日のシェフ特選・海鮮料理、国産野菜添え

主菜肉

蜜椒香煎和牛

“彬龍華66ステーキ”本日の厳選黒毛和牛(80g)
香港蜂蜜と赤ワイン、牛テールのオリジナルソースで

選べる 麺・飯

※下記のお食事よりお好みの1品をお選び下さい。

66合桃担々麺

名物 グランプリ受賞 元祖 66くるみ担々麺

“馬友”鹹魚鶏粒炒飯

香港の塩漬け魚“馬友”入り、海老・大山鶏・干し貝柱炒飯
上湯のかけスープ添え

甜点

“彬龍華66”小甜點

本日のデザートプレート

中国茶

精選特級銘茶

香り高い本日の中国銘茶

16,600 / per person

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 minimum order for two persons. Tax included.

シェフ特選Imperialコース

Chef's Special Imperial Course

厳選した食材から新鮮な旬の海鮮・野菜など選りすぐり、お客様だけのオリジナルコースをお作り致します。

前菜

彬龍華66「ハンリュウカロクロク」特製前菜

スープ

宮城県気仙沼産“毛鹿鮫”や鮑を使った1品

主菜4品

旬の海鮮や契約農家から届いた野菜、
ヤザワミートが厳選した和牛などの
食材を使った主菜4品

麺・飯

シェフおすすめ麺飯料理

甜点

本日のデザートプレート

中国茶

香り高い本日の中国銘茶

20,000 / per person

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 minimum order for two persons. Tax included.

前菜 Appetisers

蜜汁碳焼叉焼	彬龍華66 特製 “岩中豚”のスペアリブ 釜蜜焼きチャーシュー	2,100
蜜汁焼鱈	香港式 国産鰻のチャーシュー	2,500
大山水鶏	“よだれ鶏” 、大山どりの蒸し鶏 特製香味ラー油	1,800
口水生和牛肉	“よだれ牛” 、ヤザワミート厳選和牛のユッケ仕立て 〜キャビアを添えて〜	2,500
花生芝麻棒棒鶏	大山どりの蒸し鶏 濃厚胡麻と落花生の棒棒鶏ソースがけ	1,700
檸檬爽海蜇皮	特選クラゲの冷製 爽やかなレモン豆板醤風味	980
松花糖心皮蛋	濃厚ピータン とクリームチーズ	1,200
醬香一口脆	上海式大根の醤油漬 特製胡麻油ソース	800
蒜香筒蒿菜	春菊のサラダ 広東白酢ドレッシング	850

魚翅 Shark Fin

彬龍華66では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。

紅焼頂天大鮑翅	宮城県 気仙沼産 “毛鹿鮫”ふかひれ特大姿煮込み 宮廷コラーゲンブラウンソース 陶板スタイル 180g～ ご人数様でお取り分け致します。	(1～3名様)	13,500
紅焼錦錆魚翅湯	気仙沼産吉切鮫ふかひれの香港式金華ハムとろみスープ		2,400

湯羹 Soup

八宝酸辣湯	四川式五目入り 酸味辛いスープ		1,900
“66”肉骨茶湯	国産豚スペアリブのシンガポール式 “バクテー”スープ		2,300

肉類 Meat & Poultry

老北京片皮鴨	北京ダック チャイナクレープ		
		1/2羽 (2〜3名)	7,200
		1羽 (4〜6名)	13,800
香辣雲白肉	岩中豚バラ肉のしゃぶしゃぶ「雲白肉」辛味ニンニクソース掛け		2,300
鎮江香肉排	岩中豚バラ肉の黒酢豚 三種酸味と甘みの特製黒酢炒め パイナップル甘酢添え		2,600
辣子鶏	鶏手羽の海老味噌唐揚げの ヒーヒー唐辛子炒め		2,000

矢澤和牛 YAZAWA BEEF

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。

肥和牛	和牛リブロース (100g)	
白灼肥和牛	しゃぶしゃぶ風湯引き 特製フィッシュ醤油ソース 契約農家の中国野菜青菜炒め添え	4,500
秘制香自選	葱生姜炒め / 黒胡椒炒め / XO醤炒め / ピーマン炒め (青椒牛肉絲)	4,500
牛舌	厳選国産牛タン (80g)	
秘制香自選	葱生姜炒め / 黒胡椒炒め / XO醤炒め	時価
牛大腿	厳選和牛モモ肉 (100g)	
秘制香自選	葱生姜炒め / 黒胡椒炒め / XO醤炒め / ピーマン炒め (青椒牛肉絲)	3,500

生猛海鮮 Live Seafood

彬龍華66 特選海の幸～生け簀よりお好みの品をお好みの調理法で承ります。

生猛龍蝦	国産 活き伊勢海老 (200g)	6,800
------	------------------	-------

清蒸	香港式姿蒸し特製醤油ソース
----	---------------

姜葱炒	葱生姜炒め バター風味
-----	-------------

紅椒辣	特製 チリソース炒め
-----	------------

避風塘	スパイシー フライドガーリック炒め
-----	-------------------

游水蝦	活き 才巻き海老 (100g) 4尾	3,000
-----	--------------------	-------

醉蝦	特製 酔っ払い海老 (お客様の目の前で調理致します。)
----	-----------------------------

姜葱炒	彬龍華66 葱生姜炒め バター風味の季節野菜炒め
-----	--------------------------

避風塘	スパイシーフライドガーリック炒め
-----	------------------

海上魚	本日の産地からの 活魚 (100g～) 毎日新鮮なお魚をご案内いたします。	時価
-----	---------------------------------------	----

詳細はスタッフまでお尋ね下さい。

清蒸	香港式葱生姜姿蒸し
----	-----------

避風塘	スパイシー フライドガーリック炒め
-----	-------------------

海鮮 Seafoods

紅椒辣大蝦皇	大海老の チリソース炒め	2,400
“香芒”沙律蝦球皇	大海老の 彬龍華66特製 マンゴーマヨネーズソース	2,450

時蔬 Vegetables

彬龍華66では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。

郊外油菜心	本日の 旬の国産中国野菜。詳細はスタッフまでお尋ね下さい。	
清炒	塩炒め / ガーリック炒め / 腐乳ソース炒め	2,000
蟹肉扒	蟹肉ソースあんかけ	2,000
金銀蛋	塩漬け卵とピータンの上湯煮	2,000

豆腐・鶏蛋 Tofu & Eggs

麻婆豆腐	土鍋麻婆豆腐	2,400
蟹肉炒桂花翅	ふかひれと蟹肉入り 地卵のスクランブルエッグ	3,500

麺飯 Noodles & Rice

66合桃担々麺	名物 グランプリ受賞 元祖 66くるみ担々麺	2,000
“真的好”鮮蝦雲吞麵	豚肉入り海老ワンタンと黄ニラのせ 香港金華ハムスープそば	1,900
“彬龍華66”鶏湯麵	彬龍華66 オリジナル コラーゲン地鶏 煮込み"鶏そば"	1,800
八珍両面黄炒麵	海鮮入り五目あんかけ焼きそば	2,200
揚州炒飯	叉焼、干し貝柱、海老入り五目炒飯	2,000

点心 Dimsum

魚翅鮮鳳眼餃	ふかひれ、とびっこのせ 海老蒸し餃子 (2個)	1,100
廣東帶子焼売	霧島黒豚と帆立のキャビアのせ 広東焼売 (2個)	950
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	白身魚、アオリイカ、海老の 海鮮春巻き (1本)	500
蜜汁叉焼包	ふっくら蜂蜜焼き チャーシュー入り饅頭 (1個)	500

彬龍華66蜜蜜甜甜

Han・Ryu・Ka66 special sweets

鮮果杏仁豆腐	杏仁豆腐 国産金柑のソースがけ	800
“彬龍華66”香芒布甸	特製クラシックマンゴープリン	950
楊枝甘露	グレープフルーツとマンゴーの タピオカ入りココナッツミルク	950
擂沙芝麻球	黒胡麻餡入り胡麻団子 (2個)	600
桃包	カスタード餡入り桃饅頭 (2個)	600
“彬龍華66”小甜點	旬のフルーツ添え オリジナル デザート盛り合わせ (1名様)	1,800