


# 66(ロクロク) コース

点心師による飲茶と薬膳美白のふかひれスープなど  
彬龍華66人気のお料理をお楽しみください

6,600 / 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3種	<b>精選前菜</b> 特製前菜3種の盛り合わせ
スープ	<b>湯“楊貴” The Beauty soup</b> ふかひれ、高級乾物入り、薬膳美白の蒸しスープ (ふかひれ・フィッシュコラーゲン浮袋・朝鮮人参・鶏肉・薬膳)
飲茶	<b>三品點心</b> 点心師特製 本日のスペシャル飲茶3種
主菜	<b>日本牛柱候牛類</b> 国産牛ホホ肉のチャイニーズビーフシチュー
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

ペアリングコース お料理に合わせたワインをご用意しております。

3種類 ¥5,000 | 5種類 ¥7,000


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

12,800 / 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

**焼味拼盆**  
特製前菜盛り合わせ

スープ

**蟹肉魚翅湯**  
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

**老北京片皮鴨**  
北京ダックのチャイナクレープ

主菜

**銀絲蒸魚球**  
本日の鮮魚 葱生姜蒸し - 特製醤油ソース -

**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

**XO醬炒和牛肉**  
本日の特選黒毛和牛のXO醬炒め

麵

**66合桃担々麵**  
名物 元祖 66くるみ担々麵

甜点

**小甜點**  
本日のデザートプレート

中国茶

**精選特級銘茶**  
本日の中国銘茶

ペアリングコース お料理に合わせたワインをご用意しております。


3種類 ¥5,000 | 5種類 ¥7,000

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

18,500 / 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“毛鹿鮑”煮込み (60g) - 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(80g) - 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・大山鶏・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

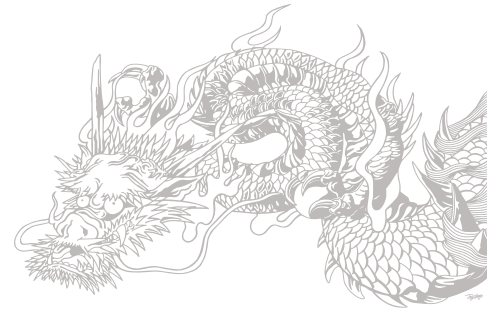
ペアリングコース お料理に合わせたワインをご用意しております。

3種類 ￥5,000 | 5種類 ￥7,000

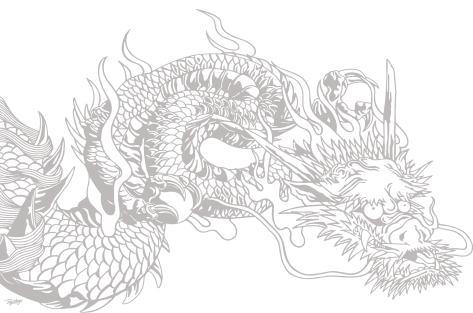
コース料理はお二人様より承ります。価格は全て税込です。  
Course menus are available from two person. Tax included.

# 前菜 Appertisers

ニンニク使用



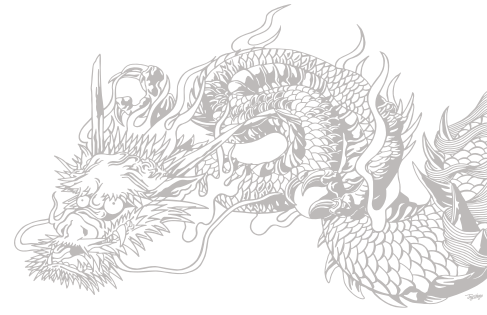
檸檬爽海蜇皮	クラゲの冷製 - レモン豆板醤風味 -	🔥 900
		(小皿) 500
大山水鶏	“よだれ鶏” - 蒸し鶏の特製香味ラー油 -	🔥 1,600
		(小皿) 600
花生芝麻棒棒鶏	“棒棒鶏” - 蒸し鶏の胡麻と落花生のソース -	🔥 1,500
口水生和牛肉	“よだれ牛” ヤザワミート厳選和牛の中華風ユッケ	🔥 2,800
醬香一口脆	大根の醤油漬け - 特製胡麻油ソース -	800
松花糖心皮蛋	濃厚ピータン - 特製醤油ソース -	700
蒜香筒蒿菜	春菊のサラダ - 広東白酢ドレッシング -	🔥 800
蜜汁碳焼叉焼	岩中豚の釜焼きチャーシュー	🔥 1,800



※価格は全て税込です。

## 点心 Dimsum

ニンニク使用

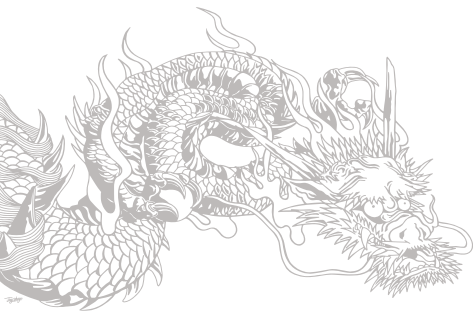


魚翅鮮鳳眼餃	海老蒸し餃子 ふかひれのせ	(2個)	1,000
廣東帶子焼売	廣東焼売 豚肉とホタテ入り	(2個)	900
上海小籠包	自家製旨みたっぷりコラーゲン小籠包	(2個)	800
海鮮春巻	海鮮春巻き 白身魚、アオリイカ、海老入り	(1本)	500
蜜汁叉焼包	蒸し饅頭 チャーシュー入り	(1個)	🔥 500
豉汁蒸排骨	国産豚スペアリブ - ブラックビーンズ蒸し -		🔥 950

## 湯羹 Soup ～スープ～

ニンニク使用

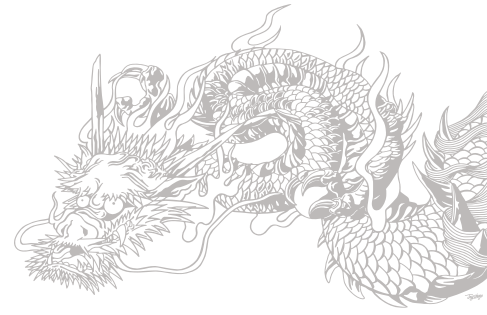
紅焼錦銹魚翅湯	<span>気仙沼産</span> ふかひれと金華ハムのスープ	(1cup)	2,400
八宝酸辣湯	五目酸辛スープ	(1cup)	1,600





※価格は全て税込です。


## 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

## 海鮮 Seafoods ニンニク使用

紅焼頂天大鮑翅	<small>気仙沼産</small> “毛鹿鮫”ふかひれの姿煮込み 宮廷コラーゲンブラウンソース	130g~	13,000 ~
<p>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。</p>			
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	大海老の特製マンゴーマヨネーズソース		2,450

## 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		2,400
辣子鶏	地鶏の唐揚げ -唐辛子炒め-		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	和牛リブロースのしゃぶしゃぶ - 特製醤油ソース -	5,500
青椒牛肉絲	和牛モモ肉とピーマンの細切り炒め	🔥 3,800
招牌和牛麻婆豆腐	和牛麻婆豆腐	🔥 2,000
日本牛柱候牛類	国産牛ホホ肉のチャイニーズビーフシチュー (1人前)	🔥 2,500
蜜椒香煎和牛	黒毛和牛ランイチステーキ (1人前) - 蜂蜜と赤ワインのオリジナルソースで -	🔥 7,800

### 自選炒和牛肉

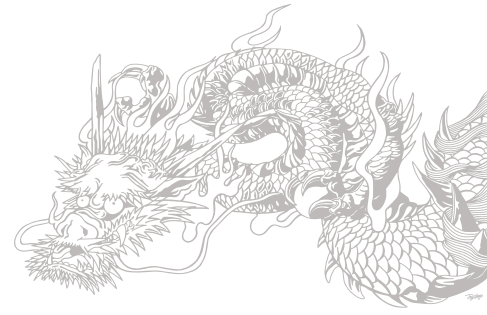
ヤザワミート特選部位をお好みの調理法でお召し上がりください。

自選炒牛肉片	黒毛和牛内モモ炒め	🔥 3,800
	XO醬 / オイスターソース / 黒胡椒 / 葱生姜	
自選炒肥牛肉	黒毛和牛リブロース炒め	🔥 5,500
	XO醬 / オイスターソース / 黒胡椒 / 葱生姜	

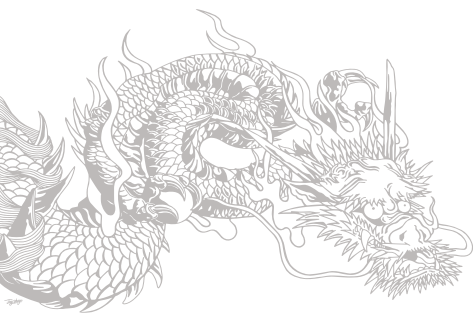
※価格は全て税込です。

# 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	🔥 1,800
“真的好” 鮮蝦雲吞麵	海老ワンタン麵	1,800
鶏湯麵	地鶏の煮込み "鶏そば"	1,800
八珍両面黄炒麵	海鮮五目あんかけ焼きそば	🔥 2,000
揚州炒飯	五目チャーハン (叉焼、海老、干し貝柱入り)	🔥 1,800
牛肉生菜炒飯	和牛レタスチャーハン	2,300

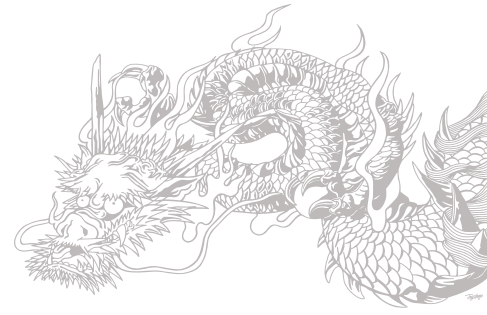


※価格は全て税込です。

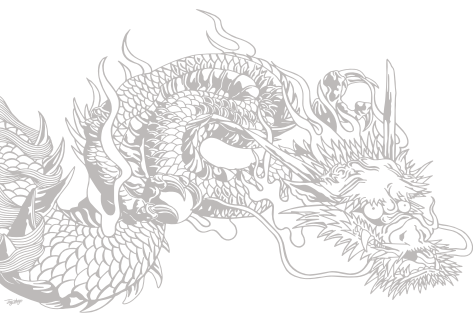


# 彬龍華66特製スイーツ Special sweets

---



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		950
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 -		950
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
小甜點	旬のフルーツとデザート盛り合わせ	(1人前)	1,800



※価格は全て税込です。