

コース料理のご案内

2024年6月1日(土)～8月31日(土)

[ランチ] 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

[ディナー] 17:00～21:00 (L.O. コース20:00 / その他20:30)

季節ごとに食材や料理法を変え、四季を大切に作る京都の伝統をコース料理でお届けいたします。
ランチ、ディナーどちらでもお召し上がりいただけます。



洛龍 ~Rakuryu~



鳳華 ~Houka~



至高宴席コース ￥20,000

- ・冷菜盛合せ
- ・干し貝柱入りフカヒレの姿煮 (140g)
- ・北京ダック
- ・鮑と有頭海老のXO醤炒め青山椒風味
- ・下記より一品お選びください
鮑入り中華粥
冷麺
炒飯
京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯
- ・デザート三種盛合せ

4名様から20名様までご利用
いただける個室もございます。
(室料 ￥6,000～)

鳳華 ~Houka~ ￥10,000

- ・冷菜盛合せ
- ・蟹肉入りフカヒレの姿煮 (25g)
- ・北京ダック
- ・魚介料理を下記より一品お選びください
鮑と帆立貝柱のネギ風味蒸し
甘鯛のサクサク揚げ 黒酢ソース
小海老のXO醤炒め青山椒風味
- ・お肉料理を下記より一品お選びください
牛フィレ肉のオイスターソース炒め
牛フィレ肉の黒胡椒ソース
牛フィレ肉の唐辛子炒め
- ・京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯
または 飲茶二種盛合せと中華粥
- ・デザート

※特別料金のため、一部割引は適用外となります。
詳しくはお問合せください。

洛龍 ~Rakuryu~ ￥8,000

- ・冷菜盛合せ
- ・干し貝柱と野菜のフカヒレスープ
- ・鬼手長海老のガーリック風味蒸し
- ・鮑と帆立貝柱のXO醤炒め青山椒風味
- ・飲茶二種盛合せ
- ・京とうふを使った激辛陳麻婆豆腐と白御飯
- ・デザート

はんなり ￥6,500

- ・冷菜盛合せ
- ・干し貝柱と野菜のフカヒレスープ
- ・小海老と紋甲烏賊の青紫蘇炒め
- ・豚ヒレ肉と茄子の唐辛子炒め
- ・飲茶二種盛合せ
- ・中華粥
- ・デザート

※表示金額はお1人様料金で、税金・サービス料を含みます。※メニュー内容は状況により、変更となる場合がございます。※食物アレルギーのあるお客様は、予めお申し付けください。
※コース料理は2名様より承ります。※写真はすべてイメージです。

中国料理「四川」B1F

ご予約・お問合せ

075-662-7956 10:00～17:00

〒601-8412 京都市南区西九条院町17

都ホテル 京都八条

ホテルHPから
ネットでもご予約
いただけます ▶

